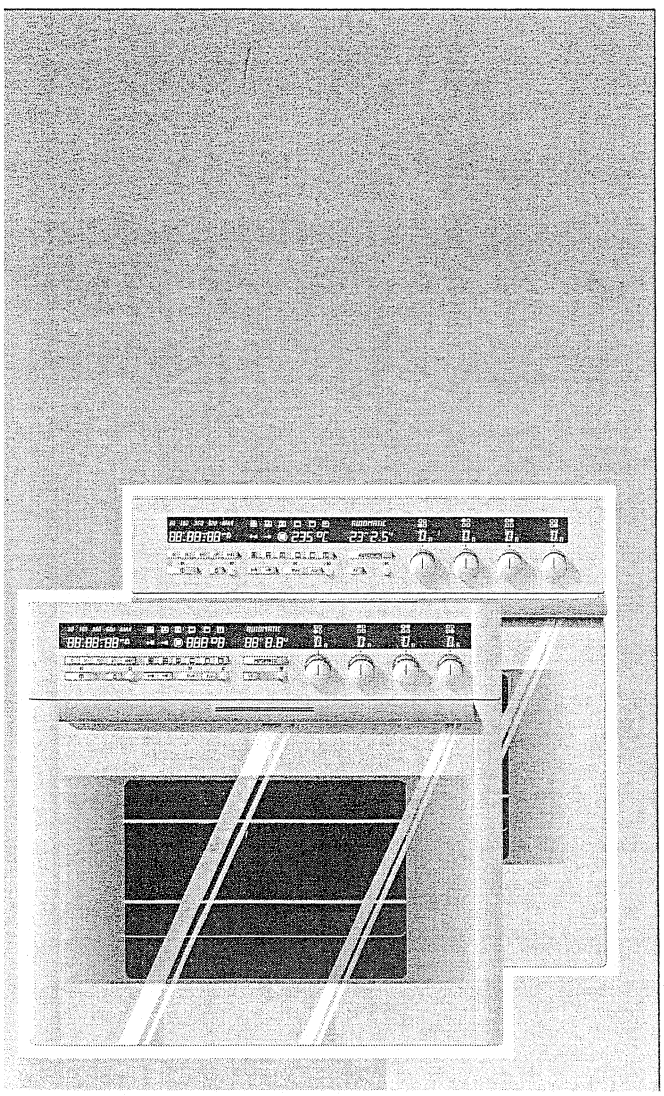
SIEMENS

Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso
Instruções de serviço

D
GB
F
NL
E
P



HE 890 . .
HE 895 . .

Hinweis zur Uhr:

Wird die Uhrzeit nicht exakt angezeigt, so liegt kein technischer Defekt am Gerät vor.
Die Zeitbasis für die Uhren ist die Netzfrequenz der öffentlichen Stromversorgung. Diese Frequenz beträgt in Europa einheitlich 50 Hz (Hertz).
Versorgungsnetze, die aus Kraftwerken in Osteuropa gespeist werden, weisen in diesem Punkt Schwankungen auf. Die Frequenz liegt etwas niedriger, etwa 49,4 Hz. Das bedeutet, daß die Uhren in 24 Stunden bis zu 20 Minuten nachgehen können, etwa 1 Minute pro Stunde.
Auf die Gerätefunktion und Programmabläufe hat die Abweichung keinen Einfluß.

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien für Funkentstörung Nr. 76/889-EEC und Nr. 87/308-EEC.

This appliance complies with EC radio screening directives No. 76/889 and No. 87/308-EEC.

Cet appareil est conforme aux normes européennes d'antiparasitage n° 76/889-EEC et 87/308-EEC.

Dit apparaat is ontstoord volgens EG-richtlijn nr. 76/889-EEC en nr. 87/308-EEC.

Este aparato concuerda con las recomendaciones comunitarias sobre el radiodesparasitaje Nº 76/889-EEC y Nº 87/308-EEC.

Este desvio não influencia a função do aparelho nem o decorrer do programa.

Este aparelho corresponde às normas da CE relativas ao sistema antiparasitário Nº 76/889-EEC e Nº 87/308-EEC.

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.
Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Sie gilt für Herde verschiedener Länderausführungen und ist deshalb mehrsprachig. Das Heft ist mit einem Sprachenregister versehen, damit Sie die Gebrauchsanweisung in Ihrer Sprache immer schnell zur Hand haben.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.
Die Tabellen sind so aufgebaut, daß Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.
Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tips zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte – auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun – viel Spaß beim Kochen.

Ein Beitrag zum Umweltschutz – wir verwenden chlorfrei gebleichtes Papier und Recyclingpapier.

Inhalt

Seite

Worauf Sie achten müssen

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät 6

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes 6

Sicherheitshinweise

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden 9

Das ist Ihr neuer Herd

Das Bedienfeld 10

Die Heizarten 12

FUZZY-Logik 13

Backwagen und Zubehör 14

Vor der ersten Benutzung

Uhrzeit einstellen 16

Backofen reinigen 16

Hauptschalter 17

Schnellaufheizung 17

Wecker 18

Kochen auf dem Kochfeld

Kochstellenschalter 19

Ankoch-Elektronik 19

So stellen Sie ein 19

Kochfeld 20

So können Sie Energie sparen 20

Mikrowelle

Geschirr 21

So stellen Sie ein 22

Tabellen zum Auftauen, Erhitzen, Garen 24

Prüfgerichte 29

Tips zur Mikrowelle 30

Backofen ohne Mikrowelle

So stellen Sie ein
wenn Sie von Hand ein- und ausschalten 31

Seite

wenn Sie Mikrowelle kurz zuschalten 31

wenn der Backofen automatisch ausschalten soll 31

wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll 32

Backofen mit Mikrowelle kombiniert

So stellen Sie ein 33

Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus 33

Mikrowelle und Backofen schalten automatisch ein und aus 34

Tabellen

Kuchen und Gebäck 36

Tips zum Backen 39

Fleisch, Geflügel, Fisch 41

Tips zum Braten und Grillen 46

Aufläufe, Gratins, Toast 48

Tiefkühl-Fertigprodukte 50

Zusätzliche Möglichkeiten 50

Programmautomatik

So stellen Sie ein 52

Auftautabellen 53

Brattabellen 54

Dörren 58

Einkochen 58

So pflegen Sie Ihren Herd

Pflege 60

Automatische Selbstreinigung 61

Störungen, Reparatur

Eine Störung, was tun? 64

Backofenbeleuchtung auswechseln 65

Türdichtung auswechseln 67

Reparatur, E-Nr. und FD-Nr. 67

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

- ❑ Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht: Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100 % Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar.
  Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.
  In Deutschland können Sie die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- ❑ Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoffcenter zu. Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes

- ❑ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ❑ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ❑ Montage und Anschluß des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlußbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ❑ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

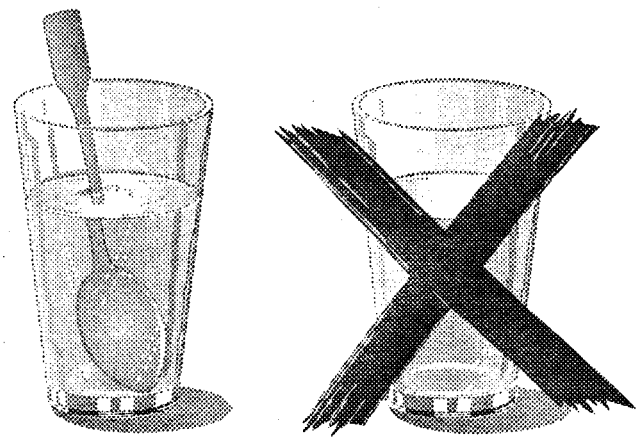
Sicherheitshinweise Allgemein

- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ❑ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- ❑ Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ❑ Ist die Backofentür beschädigt, benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn er von einem Kundendiensttechniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellenenergie austreten.
- ❑ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung aus.
- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.

Zur Mikrowelle

Verbrennungsgefahr!

- ❑ Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne daß die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



Fortsetzung nächste Seite

- Babynahrung:
  Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!
- Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden.
  In Kunststoffolie eingeschweißte Lebensmittel können zerplatzen und die Folie kann schmelzen.
- Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfeln, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- Wenn Sie Kräuter, Obst, Brot oder Pilze trocknen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.
- Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- Mit Mikrowelle erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb Topflappen.

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie zum Backen die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür oder den Backwagen.
- Die Backofentür muß gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Garraum ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- Vor jeder Selbstreinigung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entferenen. Es besteht Brandgefahr.

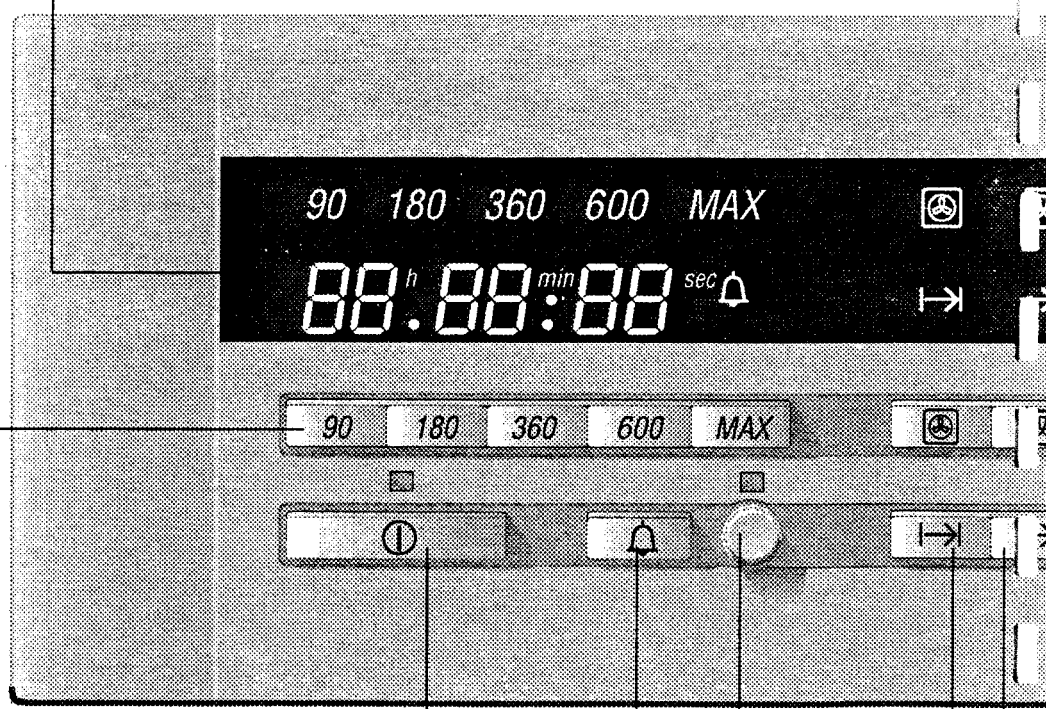
Das Bedienfeld

Jede Eingabe wird durch das entsprechende Leuchtsymbol bestätigt. Eine blinkende Lampe zeigt Ihnen: Hier muß noch eingestellt werden.

Die Drehknöpfe und Schalter sind versenkbar. Zum Aus- und Einrasten auf den Drehknopf oder Schalter drücken. Der Schalter muß dabei in Aus-Stellung sein.

Der Herd ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, wenn der Backofen ausgeschaltet, aber noch warm ist.

Anzeige für h = Stunden
min = Minuten
sec = Sekunden



Tasten für Mikrowellenleistungen

90 W = Auftauen empfindlicher Speisen
180 W = Auftauen und Garen
360 W = Garen
600 W = Erhitzen
MAX = Erhitzen von Flüssigkeiten

Hauptschalter mit Anzeigelampe. Damit wird der Herd ein- und ausgeschaltet.

Taste Wecker

Taste Dauer

Linker Drehknopf mit Anzeigelampe zum Einstellen von Uhrzeit, Dauer und Ende.

Taste Ende

Hinweis:

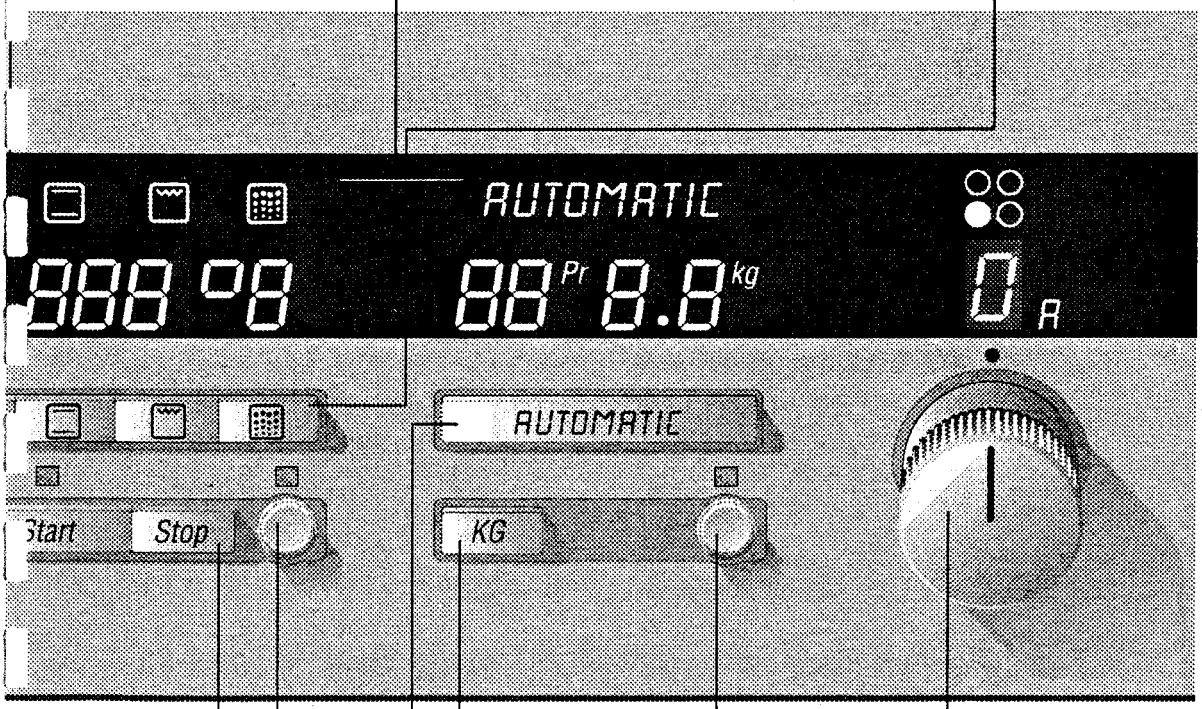
- Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben. Das Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte.

Temperatur-kontrollampe. Sie leuchtet, wenn Sie die Temperatur einschalten und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Nachheizen leuchtet sie wieder auf.

Anzeige für Temperatur
30 – 300 °C
Ausnahme: 20 °C bei Heißluft.
Grillstufen:
große Fläche
1 = schwach
2 = mittel
3 = stark (Grundeinstellung)
kleine Fläche
E1 = schwach
E2 = mittel
E3 = stark

Tasten für die Heizart
- 3D-Heißluft
- Heißluft
- Umluftgrillen
- Ober- und Unterhitze
- Grill (für große und kleine Grillfläche)
- Selbstreinigung

Schnellaufheizung:
Taste ▭ oder Taste 🌀 zweimal drücken



Gewichtstaste

Programm-taste

Kochstellenschalter. Die Schalter sind versenkbar. Zum Aus- und Einrasten auf den Schalter drücken. Der Schalter muß dabei in Aus-Stellung sein.

Starttaste mit Anzeige-lampe.

schtaste 1 x ken. Betrieb angehalten. 2 x drücken. le Eingaben ind gelöscht.

Mittlerer Drehknopf mit Anzeigelampe für Temperatur und Grillstufen.

Rechter Drehknopf mit Anzeige-lampe: Für Programm-Nummer, Gewicht.

Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung.

Ober- und Unterhitze
Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuittorte oder saftiger Obstkuchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.

Heißluft
Ein Ventilator in der Rückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen.
Heißluft ist ideal zum Backen auf einer Ebene und für viele Kuchen in Formen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Sie können Energie sparen. Auch zum Auftauen ist Heißluft bestens geeignet.

3D-Heißluft
Im Unterschied zu Heißluft wird die Wärme von 3 Heizkörpern erzeugt; Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper an der Rückwand. Mit 3D-Heißluft können Sie auf zwei oder drei Ebenen gleichzeitig backen.
Zum Einkochen und Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.

Umluftgrillen
Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Während der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.
Das Umluftgrillen ist besonders für große Bratenstücke und Geflügel geeignet.

Flachgrillen – große Fläche und kleine Fläche
Bei der großen Grillfläche wird die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.
Bei der kleinen Grillfläche ist nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes. Sie sparen Energie.

Selbstreinigung des Backofens
Grill, Umluftgebläse und Unterhitze sind eingeschaltet. Der Backofen heizt auf ca. 500 °C auf. Alle Rückstände verbrennen zu Asche, die Sie danach problemlos herauswischen können.

Mikrowelle
Sie werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellen-Leistungsstufen:

MAX	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
600 W	Zum Erhitzen und Garen von Speisen.
360 W	Zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
180 W	Zum Auftauen und Weitergaren.
90 W	Zum Auftauen empfindlicher Speisen.

Mikrowelle und Backofen kombiniert
Dabei ist ein Heizsystem gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Die Gerichte werden wie bisher knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Schnellaufheizung

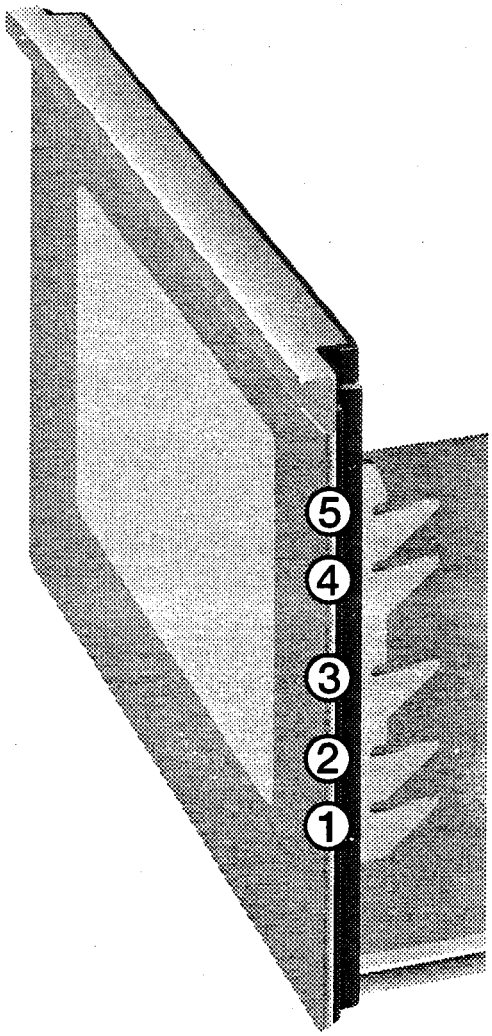
Damit können Sie schnell aufheizen. Ringheizkörper, Unterhitze und Grill sind in Betrieb. Die Schnellaufheizung kann bei Ober- und Unterhitze ⊟ oder Heißluft ⊛ eingesetzt werden.

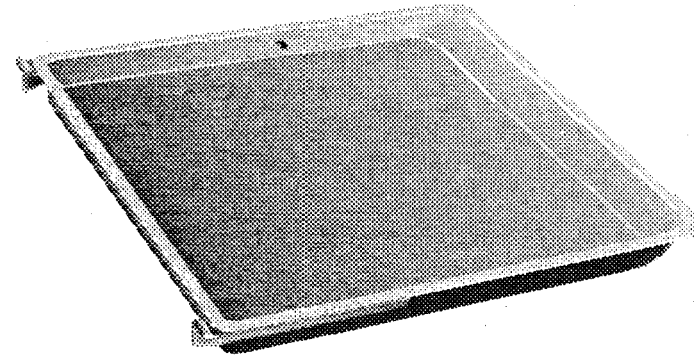
FUZZY-Logik

Die Electronik Ihres Herdes ist mit FUZZY-Logik ausgestattet. FUZZY-Logik ist ein fortschrittliches Konzept der Steuerung. Der Vorteil für Sie: genaue Temperaturregelung. Das erschließt Ihnen neue Möglichkeiten, z. B. Joghurtbereitung.

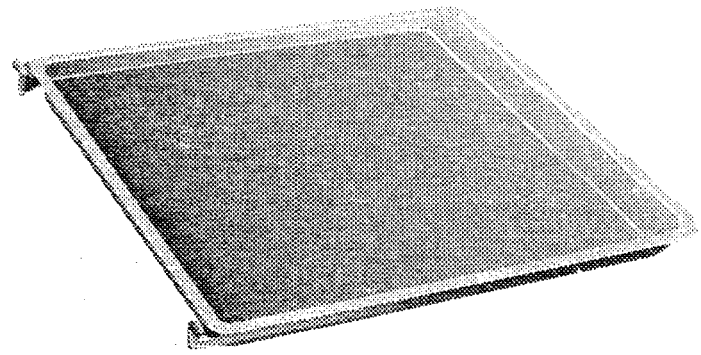
Fortsetzung nächste Seite

Backwagen und Zubehör



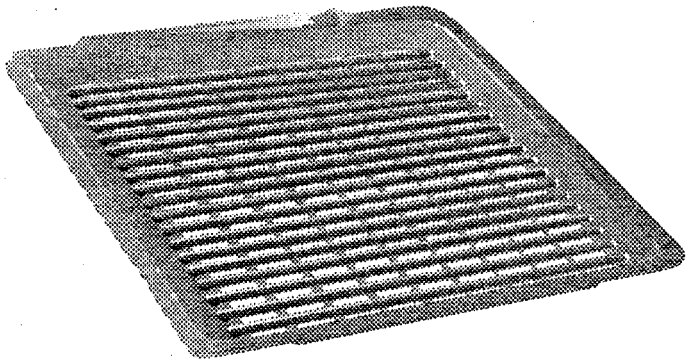


Universalpfanne für saftige Kuchen und große Braten.

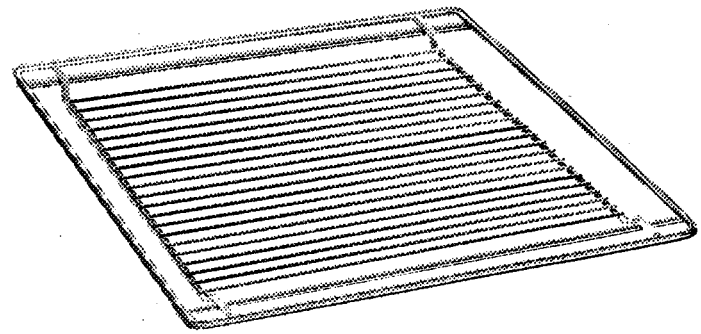


Backblech für Kuchen und Plätzchen.

Der **Backwagen** hat 5 Höhen für das Zubehör.



Grillblech für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.



Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ⌒ oder unten ⌣ verwendet werden.

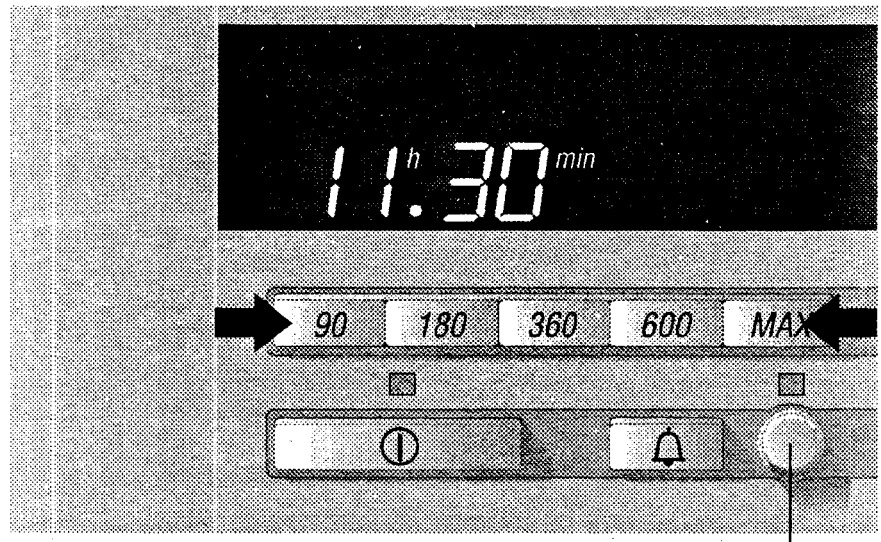
Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

Zubehör erhalten Sie beim Fachhandel. Geben Sie bitte E-Nr. und FD-Nr. Ihres Gerätes an.

Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschluß blinken in der linken Anzeige 3 Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Linker Drehknopf

1. Taste 90 und Taste MAX gleichzeitig kurz drücken. Es erscheint 12 h 00 min, das ist die Grundeinstellung. In den nächsten 3 Sekunden müssen Sie mit der Zeiteinstellung beginnen, sonst wird 12 h 00 min übernommen.
2. Den linken Drehknopf drücken, damit er ausrastet und die Uhrzeit einstellen. Sie können den Drehknopf nach rechts und links drehen.

Ändern der Uhrzeit:
(z. B. von Sommer- auf Winterzeit)
Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2.

Hinweise:

- ❑ Bei Stromausfall wird die Uhrzeit gelöscht. Die drei Nullen blinken. Stellen Sie neu ein.
- ❑ Solange die drei Nullen blinken heizt der Backofen nicht.
- ❑ Zwischen 22.00 und 6.00 Uhr leuchtet die Anzeige schwächer.

Backofen reinigen

Vor der ersten Benutzung:
Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit Spüllauge.
Ein Aufheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Der Backofen wird beleuchtet, wenn Sie den Hauptschalter einschalten und die Backofentür öffnen.

Hauptschalter

Damit Kinder den Herd nicht einschalten können, ist er mit einem Hauptschalter ausgestattet. Kochstellen und Backofen lassen sich nur einstellen, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist und die Kontrollampe leuchtet. Schalten Sie den Herd nach jeder Benutzung mit dem Hauptschalter aus. Uhrzeit, Weckerfunktion und Restwärmeanzeige bleiben selbstverständlich bestehen. Hat Ihr Kochfeld eine Warmhaltefläche, kann diese ebenfalls unabhängig vom Hauptschalter benutzt werden.

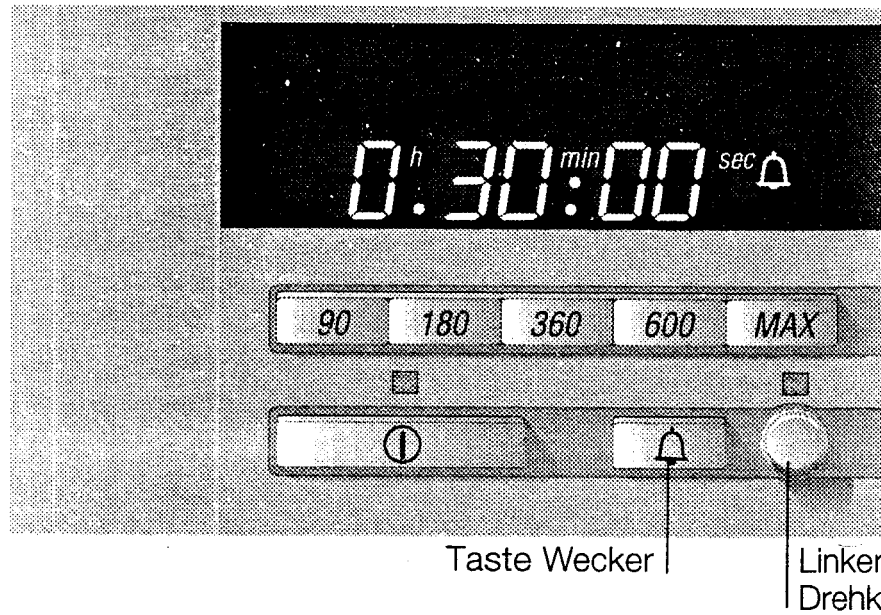
Schnellaufheizung

Damit der Backofen schnell die eingestellte Temperatur erreicht, können Sie die Schnellaufheizung benutzen. Sie ist möglich bei Ober- und Unterhitze und Heißluft.
Stellen Sie wie gewohnt ein, drücken Sie dabei die Taste für die Heizart zweimal kurz hintereinander.
Solange die Schnellaufheizung in Betrieb ist, blinkt °C in der Anzeige, danach leuchtet es durchgehend.

Der Wecker

Der Wecker läuft unabhängig von anderen Einstellungen. Deshalb hat er einen besonderen Signalton.

Sie können Brötchen mit der Mikrowelle auftauen und gleichzeitig den Wecker für die Frühstückseier einstellen. In der Anzeige läuft dabei die Mikrowelle ab.



So stellen Sie ein:

1. Taste Wecker 🔔 drücken.
   In der linken Anzeige erscheint als Grundeinstellung 0 h 01 min 00 sec.
   In den nächsten 3 Sekunden müssen Sie mit dem Einstellen der Dauer beginnen, sonst erscheint die Uhrzeit wieder und Sie müssen noch einmal anfangen.
2. Mit dem linken Drehknopf die Dauer einstellen.
3. Taste Wecker 🔔 nochmals drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. ½ Minute lang ein Signalton. Sie können ihn mit der Taste Wecker 🔔 löschen.

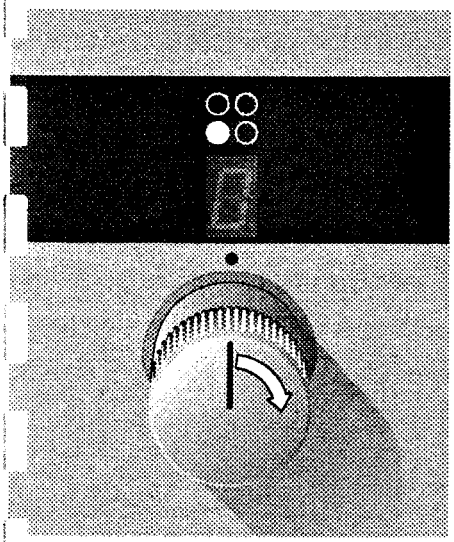
Löschen:
Zweimal die Taste Wecker 🔔 drücken.

Hinweise:

- Wenn Sie zwischendurch die restliche Dauer wissen wollen, drücken Sie 1 mal die Taste Wecker 🔔.
  Die Dauer erscheint für 3 Sekunden in der linken Anzeige.
- Sie können eine Zeit bis 23 Stunden, 59 Minuten einstellen.

Kochen

Kochstellenschalter



Die Schalter sind versenkbar.
Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schalter.
Dabei muß er in Aus-Stellung sein.

Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen wahlweise in 12 Stufen ein.

1 = niedrigste Leistung
9 = höchste Leistung
A = Ankoch-Elektronik

Im Bereich 2 bis 5 können Sie Zwischenstufen wählen. Sie sind mit einem Punkt gekennzeichnet.

Die Anzeige über dem Kochstellenschalter zeigt, auf welche Kochstufe Sie den Schalter gestellt haben.

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Bitte nicht darüber hinausdrehen.

Ankoch-Elektronik

Dieser Herd hat für alle 4 Kochstellen eine Ankoch-Elektronik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten, sondern stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

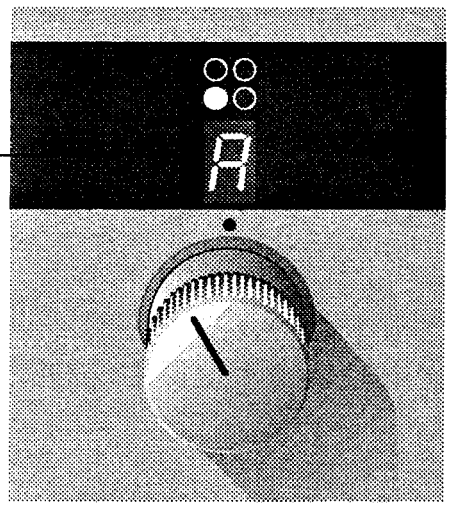
Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Leistung zurück.

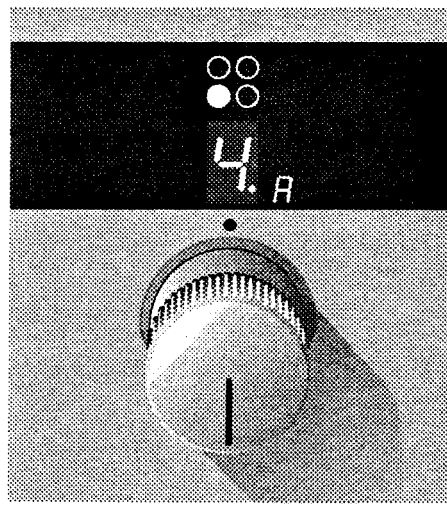
Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe. Im Bereich 1 bis 6 sind es 1 bis 9 Minuten, bei 7 und 8 nur drei Minuten, damit beim Braten das Fett nicht überhitzt wird.

So stellen Sie ein:

Kochstellenschalter rechts herum über Stellung 9 hinaus auf Symbol A drehen und auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.

Das A in der Anzeige leuchtet kurz uf, wenn die nkoch-Elektronik angewählt wird.





Das A leuchtet solange die Ankoch-Elektronik wirksam ist.

Fortsetzung nächste Seite

Kochen auf dem Kochfeld

Kochtabelle	Beispiele	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Schmelzen (ohne Wasserbad)	Schokolade, Butter, Honig	100 g	⍓ 1	3 – 4
	Gelatine	1 Päckchen	⍓ 1	–
Erwärmen	Dosengemüse (gesamtes Füllgewicht)	400 – 800 g	⍓ 2 – 3	5 – 10
	Brühe	500 g – 1 kg	⍓ 7 – 8	4 – 7
	Gebundene Suppe	500 g – 1 kg	⍓ 3 – 4	3 – 6
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 – 800 g	⍓ 2	–
Auftauen und Erwärmen	Spinat, tiefgekühlt	300 – 600 g	⍓ 4	8 – 15
	Gulasch, tiefgekühlt	500 g – 1 kg	⍓ 3. – 4	20 – 30
Dünsten (in kochenden Sud einlegen)	Fisch	300 – 600 g	⍓ 3 – 4	20 – 25
Kochen (Reis in kochende Flüssigkeit einstreuen)	Reis	125 – 250 g	⍓ 3.	20 – 30
	Pellkartoffeln	750 g – 1,5 kg	⍓ 4.	30 – 40
	Gemüse, frisch	500 g – 1 kg	⍓ 3. – 4	10 – 20
Schmoren	Rouladen	4 Stück	⍓ 5 – 6	50 – 60
	Schmorbraten	1 kg	⍓ 4. – 5	80 – 100
Braten	Fischstäbchen,	–	⍓ 7 – 8	8 – 11
	Pfannkuchen (Flädle)	–	⍓ 7	fortlaufend braten
	Schnitzel, paniert	–	⍓ 7 – 8	7 – 10

Die Angaben sind Richtwerte und können nach Lebensmittel und Geschirr variieren.

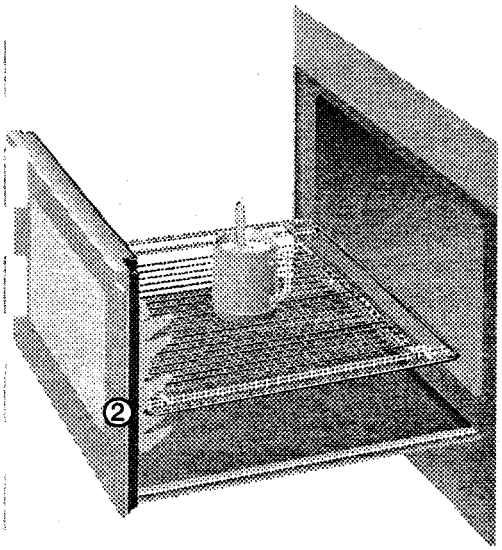
Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei. Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung, sowie Angaben zur Pflege und Reinigung.

So können Sie Energie sparen

- ❑ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit ebenen, dicken Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ❑ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet.
- ❑ Töpfe und Pfannen möglichst mit einem Deckel schließen.
- ❑ Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.

Die Mikrowelle



Probieren Sie die Mikrowelle gleich einmal aus. Wärmen Sie zum Beispiel den Kaffee vom Frühstück auf – er schmeckt wie frisch.
In den folgenden Tabellen finden Sie die Werte zum Einstellen.
Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Kaffeelöffel mit hinein.
Stellen Sie die Tasse in Höhe 2 in die Mitte des Rostes.

Hauptschalter einschalten.
Leistung MAX drücken.
Mit dem linken Drehknopf 2 Minuten einstellen.
Starttaste drücken.
Nach zwei Minuten ertönt ein Signal.
Drücken Sie die Löschtaste. Der Kaffee ist heiß.

Während Sie den Kaffee trinken, lesen Sie bitte nochmals die „Sicherheitshinweise zur Mikrowelle" am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

Das sollten Sie zum ieschirr wissen

Verwenden Sie Geschirr aus Glas, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.
Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.
Offene flache Metallschalen, z. B. aus Aluminium, dürfen Sie verwenden. Achten Sie darauf, daß Metall nicht zu nahe an die Backofenwand kommt. Es können Funken überspringen. Bei Backofenzubebör aus Metall können keine Funken überspringen, wenn Sie es so verwenden, wie in den Tabellen angegeben.
Stellen Sie Geschirr grundsätzlich auf den Rost.
Sollten zwischen Backformen aus Metall und Rost doch Funken überspringen, wischen Sie den Boden der Backform feucht ab.
In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch.
Hat Ihr Geschirr ein Gold- oder Silberdekor, so benutzen Sie es nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, daß es für Mikrowelle geeignet ist.

eschirrtest:

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist der folgende Geschirrtest:
Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:
Stellen Sie das Geschirr leer für ½ bis 1 Minute bei Stellung MAX in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

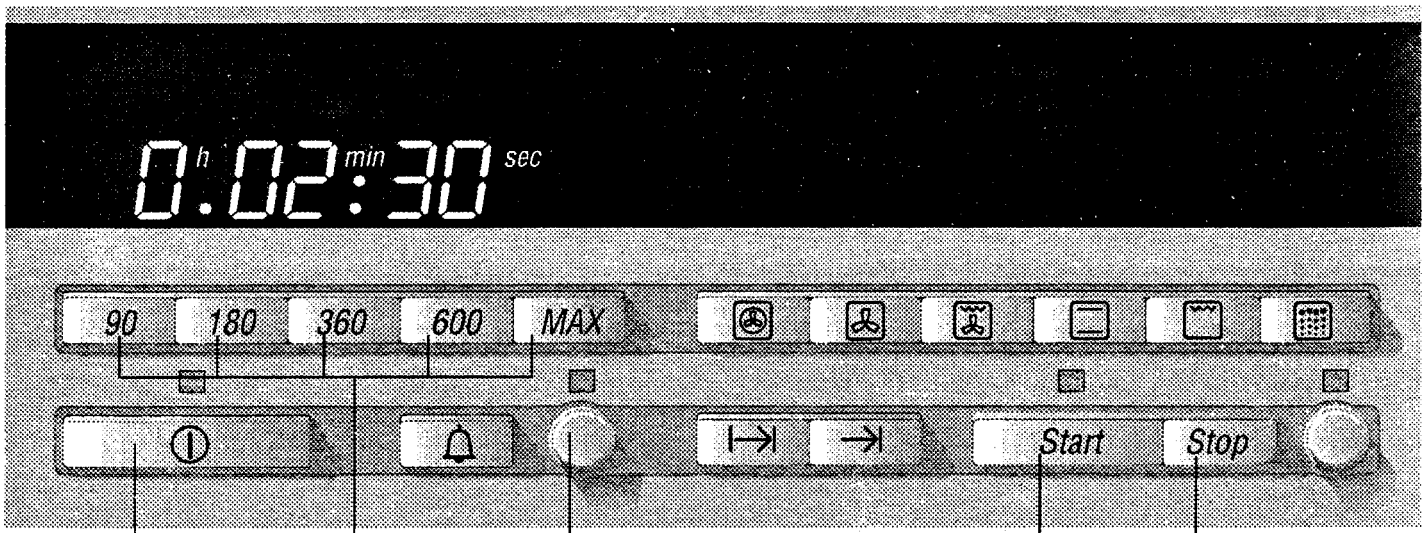
Fortsetzung nächste Seite

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie zum Herausnehmen Topflappen.

Ihren Backofen können Sie sauberhalten, wenn Sie hohe oder mit einem Deckel versehene Gefäße verwenden.

So stellen Sie ein:

Die Mikrowellenleistung MAX können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 Watt für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 30 Minuten. Sie können bis zu drei Leistungen hintereinander eingeben.



Haupt-schalter | Tasten für Mikrowellen-leistungen | Linker Drehknopf | Starttaste | Löschtaste

1. Den Hauptschalter einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
2. Taste für die benötigte Mikrowellenleistung drücken. In der linken Anzeige erscheint 0 h 01 min 00 sec für 1 Minute. Das ist die Grundeinstellung.
3. Mit dem linken Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen. Sie können jetzt weitere Leistungen und Zeiten eingeben, wie in Punkt 2 und 3.
4. Starttaste drücken.
   Haben Sie mehrere Leistungen und Zeiten eingestellt, erscheint in der linken Anzeige die Gesamtdauer.

Die eingestellte Zeit läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. ½ Minute lang ein doppelter Signalton. Sie können ihn mit der Löschtaste vorzeitig ausschalten.

Korrektur:
Löschtaste 2 mal drücken und neu einstellen.

Hinweise:

- Wenn Sie eine Mikrowellenleistung eingegeben haben, leuchtet das entsprechende Symbol hell.
- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut starten. Falls Sie dies vergessen, erinnert Sie nach drei Sekunden ein Piepton an die Starttaste.
- Den Mikrowellenbetrieb können Sie abbrechen, wenn Sie die Löschtaste zweimal drücken.

Übrigens:

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Wischen Sie das Wasser bitte nach dem Garen auf.

Wenn Sie die Mikrowelle eingeschaltet haben, hören Sie ab und zu ein leises Schaltgeräusch. Dies ist technisch bedingt.

Tabellen

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, daß Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.
Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge – doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

Viele Gerichte müssen Sie zwischendurch umrühren oder wenden. Wenn Sie dazu die Backofentür öffnen, schaltet sich die Mikrowelle sofort aus. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Starttaste.

Auftauen

Das tiefgefrorene Lebensmittel wird in eine möglichst flache Schale oder auf einen Teller gelegt.

Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten decken Sie mit kleinen Stücken Alufolie ab. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Wenden Sie die Lebensmittel nach der halben Auftauzeit. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch mindestens 10 Minuten ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen **Rost, Höhe 2** **Nach dem Einstellen** **Starttaste drücken**	**Menge**	**Mikrowellenleistung wählen, W** **Dauer einstellen, Minuten**
1 Hähnchen	1 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 – 20 Min.
2 Hähnchen	je 1 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
1 Poularde	1,3 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.
1 Ente/Pute	2 kg	180 W, 25 Min. + 90 W, 20 – 30 Min.

Auftauen mit Mikrowelle

uftauen ost, Höhe 2 Nach dem Einstellen tarttaste drücken	**Menge**	**Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten**
Fleisch ompakte Stücke)	500 g 750 g 1 kg 1,5 kg 2 kg	180 W, 3 Min. + 90 W, 20 – 30 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 20 – 30 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 20 – 30 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 – 35 Min. 180 W, 30 Min. + 90 W, 25 – 35 Min.
Hackfleisch flach ackfleisch kompakt	500 g 500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 – 12 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 – 12 Min.
2 Steaks	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 – 15 Min.
sch	500 g 1 kg	180 W, 5 Min. + 90 W, 8 – 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 – 20 Min.
utter	250 g	90 W, 10 – 13 Min.
ahne (nach 6 Min. zerteilen)	200 g	90 W, 7 – 8 Min.
Brot	500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 Min. 180 W, 12 – 15 Min.
Brötchen	4 Stück	180 W, 1 – 3 Min.
uchen, trocken	250 g 500 g 1 kg	180 W, 2 – 5 Min. 180 W, 5 – 8 Min. 180 W, 10 – 15 Min.
Kuchen, feucht	250 g 500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 Min. 180 W, 10 – 15 Min. 180 W, 18 – 22 Min.
Peeren/Steinobst	250 g 500 g	180 W, 4 – 8 Min. 180 W, 8 – 12 Min.

Sahne- und Cremetorten werden ohne Mikrowelle aufgetaut.

1. Gefriergut in Höhe 2 offen auf den Rost stellen.
2. Hauptschalter einschalten.
3. Taste drücken.
4. Mit dem mittleren Drehknopf 20 °C einstellen.
5. Starttaste drücken.

Eine ganze Torte braucht etwa 1 ½ bis 2 Stunden. Mengen von 0,5 kg benötigen etwa 40 Minuten zum Auftauen.

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Decken Sie die Speisen immer zu.

Die Speisen zwischendurch umrühren oder wenden. Dadurch erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Fertiggerichte aus der Aluminiumverpackung nehmen und in einem mikrowellengeeigneten Geschirr zubereiten. So erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Wenn Sie verschiedene Speisen zugleich erhitzen, können sie sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 1 bis 2 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

Rost, Höhe 2 **Nach dem Einstellen** **Starttaste drücken**		**Menge**	**Mikrowellenleistung wählen, W** **Dauer einstellen, Min.**
Gemüse etwas Flüssigkeit zugeben			
Champignons, frisch	garen	250 g	600 W, 6 – 8 Min.
Lauch/Porree, frisch	garen	500 g	600 W, 6 – 8 Min.
Paprika, frisch	garen	250 g 500 g	600 W, 3 – 5 Min. 600 W, 6 – 8 Min.
Erbsen, tiefgekühlt	garen	450 g	600 W, 8 – 10 Min.
Mischgemüse, tiefgekühlt	garen	450 g	600 W, 10 – 13 Min.
Spinat, tiefgekühlt	garen	300 g	600 W, 12 – 14 Min.
Gemüse, Kühlschranktemperatur	erwärmen	150 g 300 g	600 W, 2 – 3 Min. 600 W, 3 – 4 Min.
Beilagen			
Kartoffeln etwas Flüssigkeit zugeben	garen	250 g 500 g 750 g	600 W, 6 – 8 Min. 600 W, 8 Min. + 360 W, 5 – 7 Min. 600 W, 9 Min. + 360 W, 4 – 6 Min.
Reis, doppelte Menge Flüssigkeit zugeben	garen	125 g 250 g	600 W, 4 Min. + 180 W, 10 – 15 Min. 600 W, 7 Min. + 180 W, 10 – 15 Min.
Beilagen, Kühlschranktemperatur	erwärmen	250 g 500 g	600 W, 2 – 3 Min. 600 W, 4 – 5 Min.

Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken		**Menge**	**Mikrowellenleistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten**
Getreideschrot*, dreifache Menge Flüssigkeit zugeben	garen	100 g	600 W, 7 Min. + 90 W, 12 – 15 Min.
Körner*, z. B. Weizen, Dinkel, Grünkern, Hafer, Gerste. Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.	garen	100 g	600 W, 7 Min. + 90 W, 15 – 20 Min.

Körner und Getreideschrot benötigen nach dem Garen je nach Getreideart eine Quellzeit bis zu 30 Minuten.

Fleisch

Rasseler mit Knochen	garen	1 kg	360 W, 40 – 45 Min.
Fleischscheiben in Soße, tiefgekühlt	erwärmen	400 g	600 W, 12 – 16 Min.
Fleischscheiben in Soße, Kühlschranktemperatur	erwärmen	400 g	600 W, 5 – 6 Min.
Hackfleischsoße, tiefgekühlt	erwärmen	300 g	600 W, 7 – 10 Min.
Hackfleischsoße, Kühlschranktemperatur	erwärmen	600 g	600 W, 5 – 8 Min.

Suppen

Eintopf, tiefgekühlt	erwärmen	500 g	600 W, 11 – 15 Min.
Eintopf, Kühlschranktemperatur	erwärmen	500 g	600 W, 4 – 6 Min.
Brühe, tiefgekühlt	erwärmen	400 g	600 W, 5 – 8 Min.

Tellergerichte

Tellergericht, tiefgekühlt	erwärmen	350 – 400 g	600 W, 7 – 9 Min.
Tellergericht, Kühlschranktemperatur	erwärmen	350 – 400 g	600 W, 4 – 6 Min.
Sterilisierte Fertiggerichte Kühlschranktemperatur	erwärmen	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 Min.

Fortsetzung nächste Seite

Speisen mit Mikrowelle zubereiten

Rost, Höhe 2 Nach dem Einstellen Starttaste drücken		**Menge**	**Mikrowellenleistung wählen, W Dauer, Minuten**
Süßspeisen			
Pudding	garen	500 g	600 W, 6 – 8 Min.
Kompott	garen	250 g 500 g	600 W, 7 – 10 Min. 600 W, 10 – 15 Min.
Babykost offen erwärmen, umrühren und Temperatur prüfen!			
im Glas	erwärmen	200 g	360 W, 1 – 2 Min.
Milchfläschchen (Fläschchen auf einem Teller auf den Rost stellen. Löffel ins Fläschchen geben).	erwärmen	200 ml	MAX, 1/2 – 3/4 Min.
Sonstiges			
Butter, Kühlschranktemperatur	streichfähig machen	250 g	90 W, 1 – 3 Min.
Honig	schmelzen	200 g	180 W, 1 – 2 Min.
Kuchenglasur (aus der Verpackung nehmen)	schmelzen	150 g	360 W, 4 – 6 Min.
Butter, Kühlschranktemperatur	schmelzen	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 Min. 180 W, 4 – 5 Min.
Getränke Löffel ins Gefäß geben			
Kaffee, Tee, ...	erwärmen	150 ml 300 ml 1/2 l 1 l	MAX, 1 – 2 Min. MAX, 2 – 3 Min. MAX, 3 – 4 Min. MAX, 7 – 8 Min.
Milch, je nach gewünschter Temperatur	erwärmen	200 ml 400 ml	MAX, 1 – 2 Min. MAX, 2 – 3 Min.

Prüfgerichte nach DIN 44566

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft. Messung der Ausgangsleistung mit dem Rost auf Einschubhöhe 2.

Gericht	Gewicht	Leistung	Dauer, Minuten
Hähnchen, auftauen	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 Min. 15 – 20 Min.
lach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Hähnchen wenden. Am Ende noch 10 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
inderhack, auftauen	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 Min. 10 – 12 Min.
Nach Ablauf der ersten eingestellten Dauer das Rinderhack wenden. Am Ende noch 0 bis 15 Minuten nachtauen lassen.			
Himbeeren, auftauen m Ende die Himbeeren noch 5 bis 10 Minuten nachtauen lassen.	250 g	180 W	7 – 9 Min.
Gulasch auftauen nd erwärmen Mit Abdeckung. Nach 10 Minuten das Gulasch zerteilen und umrühren.	500 g	600 W	14 – 16 Min.
pinat, auftauen und erwärmen Mit Abdeckung. Nach 11 Minuten den Spinat zerteilen und umrühren.	450 g	600 W	12 – 15 Min.
Rotbarschfilet, auftauen und garen. lit Abdeckung.	400 g	600 W	10 – 12 Min.
Erbsen, auftauen und garen lit Abdeckung.	300 g	600 W	7 – 10 Min.
inseneintopf, erwärmen lit Abdeckung.	1 kg	600 W	12 – 15 Min.
Hackbraten, garen	750 g	600 W	18 – 20 Min.
Hähnchen, garen Mit Abdeckung. Nach 10 Minuten wenden. Am Ende noch 8 Minuten im Gerät stehen lassen.	850 g	600 W	14 – 16 Min.

Fortsetzung nächste Seite

Prüfgerichte nach IEC Publikation 705 - 2. Auflage 1988

Gericht	Gewicht	Geschirr	Leistung	Dauer, Minuten
Eiercreme (Prüfung A) Bis zum Erkalten ruhen lassen.	1 kg	Pyrex 226 S Art.-Nr. 03.226.85	360 W + 180 W	20 Min. ca. 40 Min.
Biskuitmasse (Prüfung B) Bis zum Erkalten ruhen lassen.	475 g	Pyrex 828 F Art.-Nr. 03.828.80	360 W	ca. 14 Min.
Hackbraten (Prüfung C) 5 Minuten ruhen lassen.	900 g	Pyrex 838 F Art.-Nr. 03.838.80	600 W	ca. 20 Min.
Rinderhack auftauen 5 Minuten ruhen lassen.	500 g	Fa. HP, Montabaur, Art.-Nr. 710 (nur Oberteil)	180 W + 90 W	8 Min. ca. 10 Min.
Erdbeeren auftauen 5 Minuten ruhen lassen.	250 g	Fa. Reppel & Vollmann, Kierspe Art.-Nr. 4100	180 W	ca. 6 Min.

Tips zur Mikrowelle

Für die vorbereitete Speisenmenge finde ich keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:
Doppelte Menge = doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung als angegeben. Größere Mengen brauchen länger. Beachten Sie die Höhe der Speise, hohe Speisen brauchen länger.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.

Wählen Sie eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Schalten Sie Heißluft und 20 °C zu. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals.

So stellen Sie ein:

wenn Sie von Hand in- und ausschalten

1. Hauptschalter einschalten.
2. Heizart wählen.
   In der mittleren Anzeige erscheint die Grundeinstellung für Temperatur oder Grillstufe.
3. Die gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Starttaste drücken.

Ändern der Backofentemperatur oder Grillstufe:
Stellen Sie mit dem mittleren Drehknopf die gewünschte Backofentemperatur oder Grillstufe ein.

Ausschalten:
Löschtaste 2 mal drücken.

Mikrowelle für kurze Zeit zum Backofen zuschalten.

Ihr Besuch trifft früher ein, als vorgesehen. Das Essen ist noch nicht fertig. Damit es schneller geht, können Sie die Mikrowelle kurzzeitig zum Backofen zuschalten.

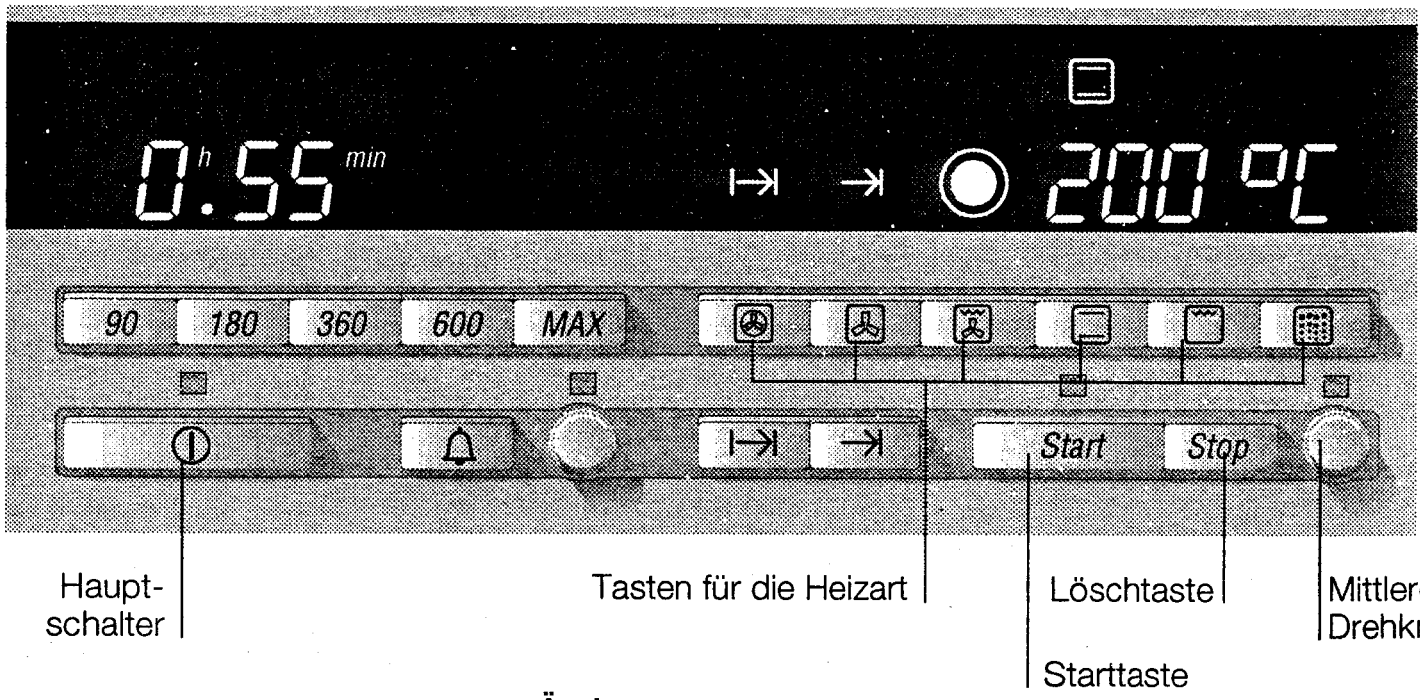
- ❑ Der Backofen ist bereits gestartet.
- ❑ Mikrowellenleistung drücken und mit dem linken Drehknopf die Dauer eingeben.
- ❑ Starttaste drücken.

Am Ende des Mikrowellenbetriebes ertönt ein Signal. Sie können es mit einer beliebigen Mikrowellentaste löschen. Signal bitte nicht mit der Löschtaste ausschalten, sonst ist der Backofenbetrieb angehalten. Die Löschtaste erst dann 2 mal drücken, wenn der Backofen ausgeschaltet werden soll.

Wenn der Backofen automatisch ausschalten soll:

1. Hauptschalter einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
2. Heizart wählen.
   In der mittleren Anzeige erscheint die Grundeinstellung für Temperatur oder Grillstufe.
3. Gewünschte Temperatur oder Grillstufe mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Taste Dauer I→I drücken.
   In der linken Anzeige erscheinen 30 Minuten (Grundeinstellung).
5. Mit dem linken Drehknopf die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
6. Starttaste drücken.
   Die Uhrzeit erscheint wieder. Der Backofen schaltet automatisch aus.

Fortsetzung nächste Seite



Ändern:
Heizart: Einstellen wie in Punkt 2, 3 und 6.
Temperatur oder Grillstufe: Mit dem mittleren Drehknopf die Temperatur oder Grillstufe ändern.
Dauer: Einstellen wie in Punkt 4 bis 6.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. ½ Minute ein Signal. Sie können es mit der Löschtaste vorzeitig ausschalten.

wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll

Verwenden Sie dafür nur frisches Fleisch. Bedenken Sie, daß Fleisch ungekühlt leicht verderblich ist.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

6. Taste Ende →| drücken.
   In der linken Anzeige erscheint für 3 Sekunden der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist. Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.
7. Die neue Fertigzeit mit dem linken Drehknopf einstellen.
8. Starttaste drücken.

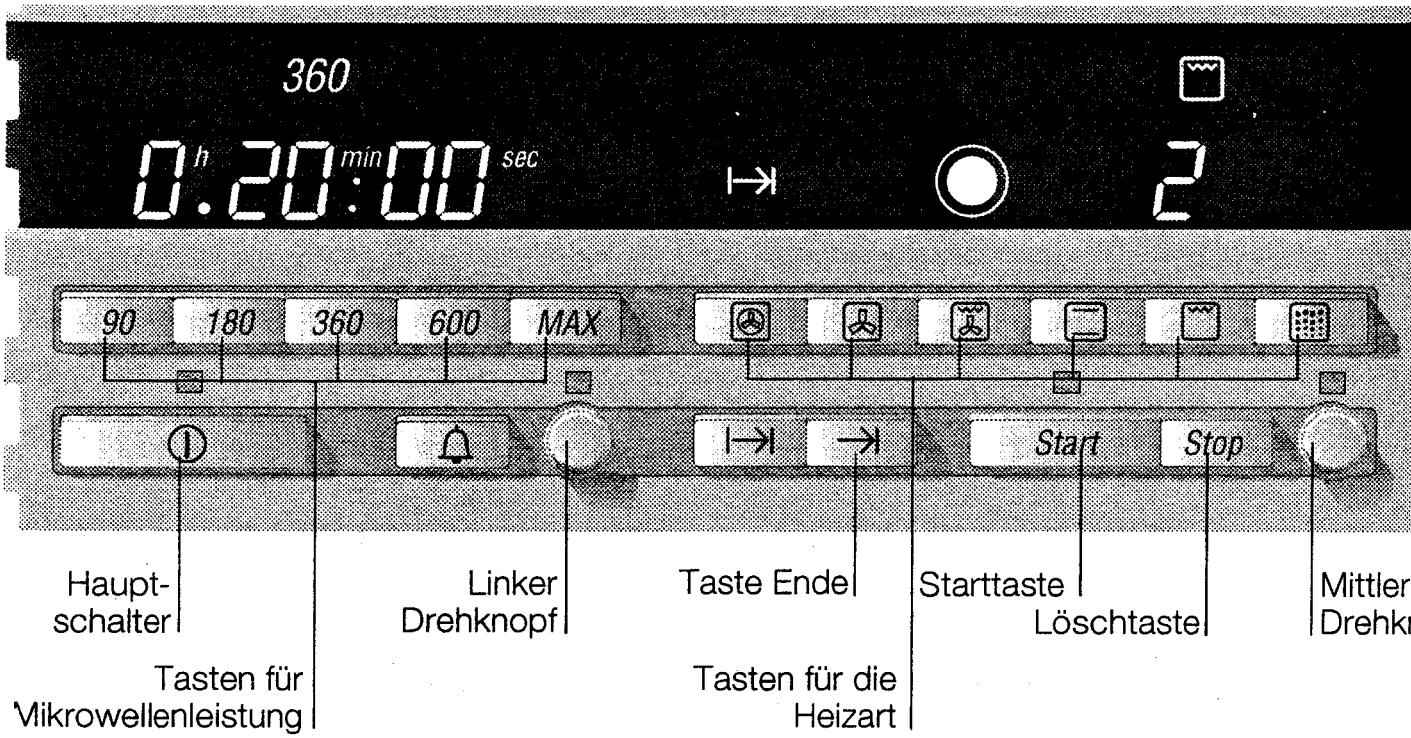
Die Uhrzeit erscheint wieder. Der Backofen schaltet sich zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.

Korrektur:
Löschtaste 2 mal drücken und neu einstellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. ½ Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Löschtaste vorzeitig ausschalten.

Hinweis:
- Restdauer oder Ende können Sie während des Ablaufes jederzeit abfragen, indem Sie Taste Dauer |→| oder Taste Ende →| drücken. Die Zeit erscheint für drei Sekunden.

So stellen Sie ein:



Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus

1. Hauptschalter einschalten.
2. Heizart wählen.
   In der mittleren Anzeige erscheint die Grundeinstellung für Temperatur oder Grillstufe.
3. Temperatur oder Grillstufe mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.
   In der linken Anzeige erscheint 1 Minute (Grundeinstellung).
5. Zeit in Stunden, Minuten und Sekunden mit dem linken Drehknopf einstellen.
   Sie können jetzt weitere Leistungen und Zeiten eingeben.
6. Starttaste drücken.
   In der linken Anzeige läuft die Zeit ab.
   Mikrowelle und Backofen schalten gleichzeitig aus.

Ändern:
Heizart: Einstellen wie in Punkt 2, 3 und 6.
Backofentemperatur oder Grillstufe:
Stellen Sie mit dem mittleren Drehknopf die gewünschte Backofentemperatur oder Grillstufe ein.
Mikrowellenleistungen oder -dauer: Stellen Sie neu ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. ½ Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Löschtaste oder Öffnen der Backofentür vorzeitig ausschalten.

Fortsetzung nächste Seite

Backofen und Mikrowelle schalten automatisch ein und aus.

Wenn Sie für längere Zeit weggehen, können Sie den Herd so einstellen, daß Mikrowelle und Backofen selbst ein- und ausschalten.

Beachten Sie bitte, daß leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen sollen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben:

6. Taste Ende →| drücken.
   In der linken Anzeige erscheint der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist. Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.
7. Stellen Sie den Zeitpunkt mit dem linken Drehknopf ein.
8. Starttaste drücken.
   Die Uhrzeit erscheint wieder.

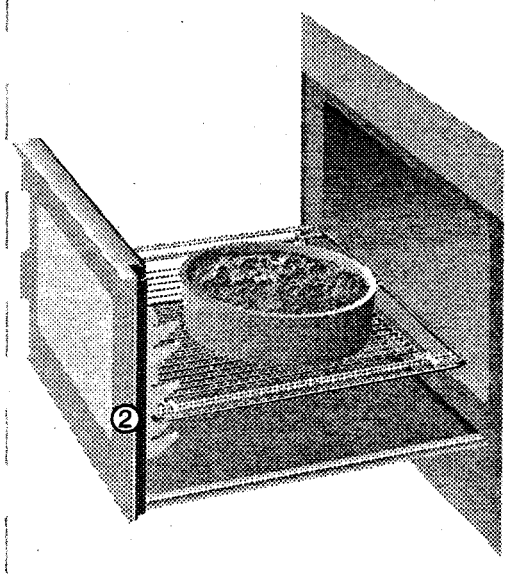
Backofen und Mikrowelle schalten automatisch zur richtigen Zeit ein und aus.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. ½ Minute lang ein Signal. Sie können es mit der Löschtaste vorzeitig ausschalten.

Hinweise:

- Die Leistungsstufen 90, 180, 360 Watt können Sie bis zu einer Stunde 30 Minuten einstellen, 600 Watt bis zu einer Stunde und MAX bis 30 Minuten.
- Sie können bis zu drei Mikrowellenleistungen und Zeiten hintereinander eingeben.
- Haben Sie eine Mirkrowellenleistung eingegeben, leuchtet die entsprechende Zahl hell.
- Haben Sie 2 oder 3 Leistungen eingegeben, leuchtet die Zahl für die gerade ablaufende Leistung hell.
- Wenn Sie die Backofentür öffnen, ist der Betrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut starten. Falls Sie das vergessen, erinnert Sie nach 3 Sekunden ein Piepton an die Starttaste.

Beispiel:
Nudelauflauf 1,0 kg
Tabelle „Aufläufe und Gratins"



Stellen Sie den Nudelauflauf auf den Rost in Höhe 2. Backofentür schließen.

1. Hauptschalter einschalten.
2. Taste ⊡ drücken.
3. Mit dem mittleren Drehknopf E 1 einstellen.
4. 360 Watt Leistung drücken.
5. Mit dem linken Drehknopf 15 Minuten einstellen.
6. Starttaste drücken.

Nach 15 Minuten ist der Nudelauflauf fertig.

Es ist 10.30 Uhr. Sie haben noch einiges zu erledigen. Der Nudelauflauf soll um 12.00 Uhr fertig sein. Das ist kein Problem.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

6. Taste Ende →| drücken.
   In der linken Anzeige erscheint 10.45 Uhr, der Zeitpunkt, zu dem der Nudelauflauf fertig ist.
7. Mit dem linken Drehknopf 12.00 Uhr einstellen.
8. Starttaste drücken.

Mikrowelle und Backofen schalten automatisch um 11.45 Uhr ein und um 12.00 Uhr aus.
Sie können essen.

Tabellen

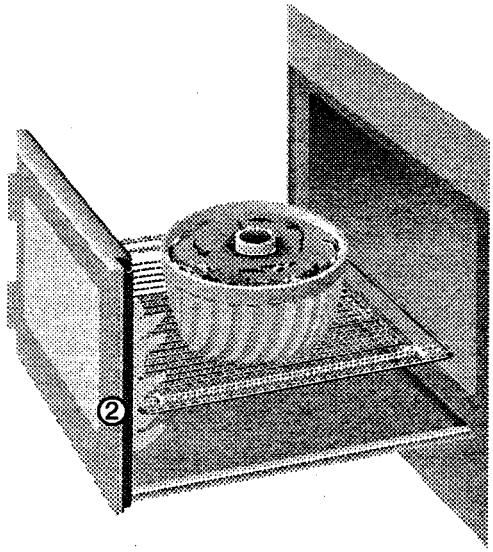
Sie können alle Heizarten mit der schnellen Mikrowelle kombinieren.
Für das Backen auf zwei Ebenen ist der kombinierte Betrieb nicht geeignet.
Welche Heizart Sie am besten verwenden, wo das Zubehör eingeschoben wird und wie Sie einstellen, steht in den folgenden Tabellen.

Kuchen und Gebäck

Welche Backformen können Sie verwenden?
Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.
Bei zugeschalteter Mikrowelle können Sie Backformen aus Glas, Keramik, Kunststoff (bis 250 °C hitzebeständig) oder Metall verwenden.
Bei Heißluft können Sie auch helle Backformen verwenden.

Kuchen in Formen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Rührkuchen, einfach fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-/ Kastenform	2 2	 	150 – 170 140 – 160
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1		170 – 190
Tortenboden aus Rührteig	Obstboden- form	2		150 – 170
Biskuittorte	Springform	2		170 – 190
Nußkuchen	Spring- oder Napfform	3		170 – 180
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2		180 – 200
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform oder Napfform	2		170 – 180
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebel- kuchen)	Springform	1		170 – 180

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.



Die Tabellen:
Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wollen Sie doch vorheizen, verwenden Sie die Schnellaufheizung. Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Dauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.
Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Stellen Sie Kuchenformen immer in die Mitte des Rostes.

likrowellenleistung, W auer, Minuten	**Starttaste**	**Backdauer, Minuten**
	x	50 – 60
	x	60 – 70
	x	25 – 35
	x	20 – 30
	x	25 – 35
180 W, 20 – 25 Min.	x	20 – 25
180 W, 40 – 50 Min.	x	40 – 50
90 W, 30 – 35 Min.	x	30 – 35
180 W, 35 – 45 Min.	x	35 – 45

Fortsetzung nächste Seite

Kuchen und Gebäck

Kuchen auf dem Blech Nach dem Einstellen Starttaste drücken	**Geschirr**	**Höhe**	**Heizart**	**Temperatur °C**	**Backdauer, Minuten**
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech 2 Bleche	3 2 + 4	 	150 – 170 150 – 170	25 – 35 30 – 40
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)	1 Blech* 2 Bleche	3 2 + 4	 	170 – 180 160 – 170	45 – 55 50 – 60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	3		170 – 190	15 – 20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	3		160 – 180	30 – 40
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	3		160 – 180	55 – 65
Pizza	1 Blech 2 Bleche	3 2 + 4	 	180 – 200 180 – 200	30 – 40 30 – 40
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	2		210 – 230	50 – 60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	2	 	300 + 190 – 200	8 – 10 + 45 – 50

* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Nach dem Einstellen Starttaste drücken	**Geschirr**	**Höhe**	**Heizart**	**Temperatur °C**	**Mikrowellenleistung, W Dauer, Min.**
Rührteig mit Obst	Universalpfanne	3		160 – 170	180 W, 25 – 35 Min.

Kleingebäck Nach dem Einstellen Starttaste drücken	**Geschirr**	**Höhe**	**Heizart**	**Temperatur °C**	**Backdauer, Minuten**
Plätzchen	1 Blech 2 Bleche 3 Bleche*	3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	160 – 180 140 – 160 140 – 160	10 – 25 25 – 35 30 – 40
Spritzgebäck	1 Blech 1 Blech 2 Bleche 3 Bleche*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	160 – 180 150 – 160 140 – 150 140 – 150	25 – 30 25 – 30 30 – 40 35 – 45
Baiser	1 Blech	3		80 – 90	120 – 150

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Kleingebäck Nach dem Einstellen Starttaste drücken	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Windbeutel	1 Blech	2		170 – 190	30 – 40
Makronen	1 Blech	2		120 – 140	30 – 40
	2 Bleche	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Blätterteig	1 Blech	3		170 – 190	20 – 30
	2 Bleche	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	3		200 – 220	25 – 30

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Tips zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Tabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie beim nächsten Mal besser die tiefere Universalpfanne.

Fortsetzung nächste Seite

Der Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

Die Plätzchen lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen und lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Tips zum Energiesparen:

- ❑ Verwenden Sie dunkle Backformen, weil sie die Hitze besser aufnehmen.
- ❑ Heizen Sie nur vor, wenn es angegeben ist.
- ❑ Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbacken nutzen.
- ❑ Wenn Sie mehrere Kuchen backen wollen, backen Sie die Kuchen nebeneinander oder nacheinander.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Welches Geschirr können Sie verwenden?

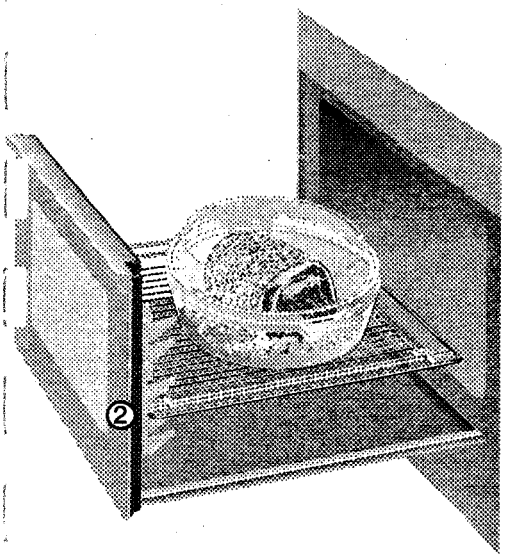
Grundsätzlich jedes hitzebeständige mikrowellengeeignete Geschirr. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowelle geeignet.

Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt.

Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.

Hinweise zum Braten.



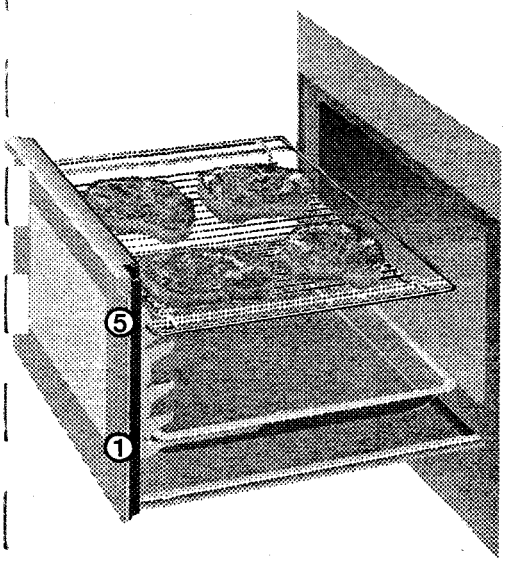
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie bei magerem Fleisch 2 bis 3 Eßlöffel Flüssigkeit dazu; bei Schmorbraten 8 bis 10 Eßlöffel, je nach Größe.

Wenden Sie den Braten nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Hinweise zum Grillen.



Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm, damit sie gleichmäßig bräunen und schön saftig bleiben. Steaks immer ungesalzen grillen.

Die Grillstücke werden direkt auf den Rost oder das Grillblech gelegt. Haben Sie nur ein Grillstück, so legen Sie es in den mittleren Bereich des Rostes. So wird es am besten.

Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ⁀ oder unten ‿ eingeschoben werden. Dadurch können Sie den Abstand zum Grillheizkörper verändern.
Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.

Fortsetzung nächste Seite

Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefgefrorenes Fleisch muß vollständig aufgetaut sein.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	geschlossen	2 2 2		200 – 210 180 – 200 180 – 190
Rinderlende	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2		210 – 230 200 – 220 190 – 210
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2		220 – 230
Steaks, durchgegart Steaks, rosa		Rost Rost	5 5		Stufe 3 Stufe 3
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2		200 – 210 180 – 190 160 – 170
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg 1,5 kg 2 kg	offen	2 2 2		190 – 210 180 – 200 180 – 200
Kasseler mit Knochen	1 kg	offen	2	–	–
Hackbraten	750 g	offen	2		Stufe E 1
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech und Universalpfanne	4		Stufe 3
Kalbsbraten	1 kg 2 kg	offen	2 2		180 – 190 160 – 170
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		180 – 190

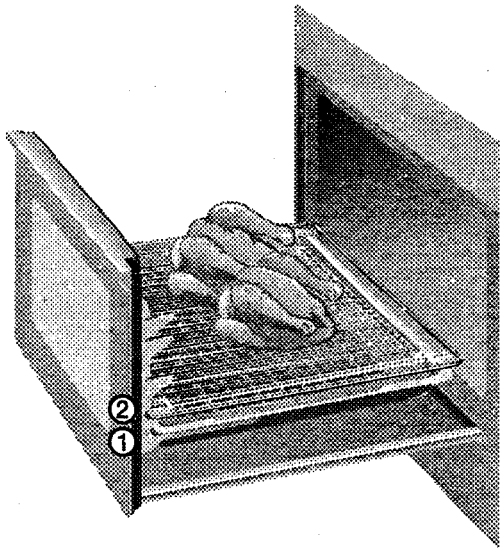
* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Mikrowellen-Leistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Starttaste	Dauer, Minuten
60 W, 10 + 180 W, 30 – 40 Min.	x	40 – 50
60 W, 15 + 180 W, 40 – 50 Min.	x	55 – 65
360 W, 20 + 180 W, 65 – 75 Min.	x	85 – 95
	x	70
–	x	90
	x	100
180 W, 20 – 25 Min.	x	20 – 25
	x	20
–	x	15
60 W, 20 + 90 W, 60 – 70 Min.	x	80 – 90
360 W, 25 + 90 W, 60 – 70 Min.	x	85 – 95
60 W, 30 + 90 W, 60 – 70 Min.	x	90 – 100
–	x	100
	x	140
	x	160
60 W, 40 – 45 Min.	x	40 – 45
600 W, 18 – 23 Min.	x	18 – 23
	x	15
80 W, 45 – 50 Min.	x	45 – 50
180 W, 70 – 80 Min.	x	70 – 80
80 W, 20 + 90 W, 40 – 50 Min.	x	60 – 70

Fortsetzung nächste Seite

Geflügel



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Tiefgefrorenes Geflügel muß vollständig aufgetaut sein.

Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser, abgetropftem Fett oder Orangensaft bestreichen.

Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne mit Grillblech in Höhe 1 ein.

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
2 Hähnchenhälften	je 400 g	Grillblech und	2		Stufe E 1
4 Hähnchenhälften		Universalpfanne	2		Stufe 1
Hähnchenteile	500 g	Grillblech und	2		Stufe 2
	1 kg	Universalpfanne	2		Stufe 2
1 ganzes Hähnchen	1 kg	Rost	2		240 – 250
2 ganze Hähnchen	je 1 kg		2		240 – 250
4 ganze Hähnchen	je 1 kg		2		240 – 250
Ente	1,7 kg	Rost	2		210 – 220
Gans	3 kg	Rost	2		220 – 230
	4 kg		2		200 – 220
Babypute	3 kg	Rost	2		200 – 210
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech und Universalpfanne	2		220 – 230

Mikrowellen-Leistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Starttaste	Dauer, Minuten
360 W, 25 – 30 Min. 360 W, 30 – 35 Min.	x x	25 – 30 30 – 35
360 W, 10 – 15 Min. 360 W, 15 – 20 Min.	x x	10 – 15 15 – 20
360 W, 25 – 30 Min. 360 W, 30 – 40 Min. 360 W, 35 – 45 Min.	x x x	25 – 30 30 – 40 35 – 45
180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 Min.	x	45 – 55
180 W, 20 + 90 W, 50 – 60 Min. 180 W, 25 + 90 W, 70 – 85 Min.	x x	70 – 80 95 – 110
180 W, 65 – 75 Min.	x	65 – 75
360 W, 20 + 90 W, 35 – 45 Min.	x	55 – 65

Fortsetzung nächste Seite

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Fisch, gegrillt	à 300 g 1 kg 1,5 kg	Grillblech und Universalpfanne	3 2 2	 	Stufe 3 Stufe 2 Stufe 2
Forellen, blau	300 g	geschlossen	2	–	–
Fisch, tiefgekühlt	400 g	geschlossen	2	–	–
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech und Universalpfanne	4		Stufe 3

Tips zum Braten

Der Braten ist zu dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

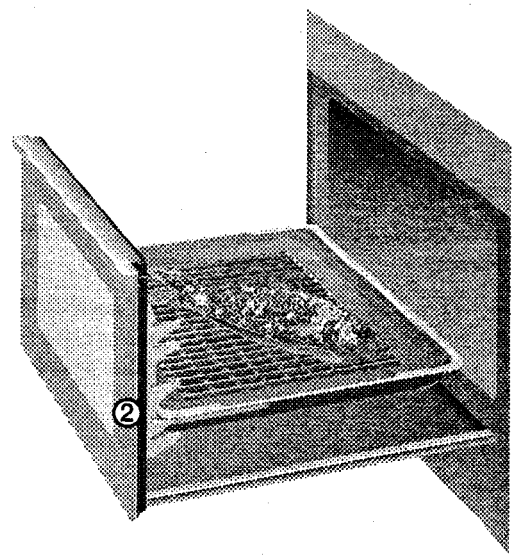
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wäßrig.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Mikrowellen-Leistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	Start-taste	Dauer, Minuten
180 W, 12 – 15 Min.	x	12 – 15
360 W, 25 – 30 Min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 Min.	x	30 – 35
300 W, 5 – 7 Min.	x	5 – 7
600 W, 10 – 12 Min.	x	10 – 12
480 W, 15 – 18 Min.	x	15 – 18



Für das Gewicht des Bratens finde ich keine Angabe in der Tabelle.

Wählen Sie beim Einstellen die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht in der Tabelle und verlängern Sie die Zeit.

Der Braten ist mit dem kombinierten Betrieb nicht durchgebraten.

Mikrowelle von Anfang an zuschalten. Wenn Sie den Backofen zwischendurch öffnen, vergessen Sie nicht, die Mikrowelle erneut zu starten. Prüfen Sie beim nächsten Mal den Garzustand mit einem Bratenthermometer und beachten Sie die Nachgarzeiten. Schneiden Sie den Braten auf, bereiten Sie die Soße in der Bratpfanne zu, legen Sie die Bratenscheiben in die Soße und garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.

Nudelauflauf, Kartoffelgratin und Strudel können auch direkt in der Universalpfanne gegart werden.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	Auflaufform	3		190 – 200
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	Auflaufform Universalpfanne	2 3		Stufe E 1 Stufe 3
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Flache Auflaufform* Universalpfanne**	2 2		210 – 220 210 – 220
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2		190 – 200
Toast bräunen 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech	5 5		Stufe E 3 Stufe 3
Toast überbacken 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech	4 4		Stufe E 3 Stufe 3

* mit 1 kg Kartoffeln, roh
** mit 1,5 kg Kartoffeln, roh

Mikrowellen-Leistung wählen, W Dauer, Minuten	**Starttaste**	**Dauer, Minuten**
80 W, 25 – 30 Min.	x	25 – 30
60 W, 15 – 25 Min.	x	15 – 25
600 W, 10 – 15 Min.	x	10 – 15
600 W, 10 + 180 W, 10 – 15 Min.	x	20 – 25
600 W, 12 + 180 W, 18 – 23 Min.	x	30 – 35
180 W, 25 – 30 Min.	x	25 – 30
–	x	6 – 7
	x	4 – 5
–	x	7 – 10
	x	5 – 8

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die verschiedenen Herstellerangaben auf den Verpackungen. Unsere Werte sind Richtwerte.

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill
Strudel mit Obstfüllung*	Universalpfanne	2		200 – 210
Strudel mit sonst. Füllung*	Universalpfanne	3		170 –180
Fertigkuchen	Originalverp. auf den Rost	2		170 – 180
Pommes Frites	Grillblech und Universalpfanne	3		240 –250
Pizza	Grillblech und Universalpfanne	2		200 – 210
Pizza-Baguette	Rost	4		240 – 250

* Belegen Sie bei Strudel die Universalpfanne mit Backpapier.

Zusätzliche Möglichkeiten

Mit diesem Herd können Sie Temperaturen von 30 bis 300 °C einstellen. Da gelingt Ihnen cremiger Joghurt mit 38 bis 40 °C genau so gut wie eine kross gebackene Pizza bei 280 bis 300 °C. Probieren Sie es doch aus. Die Backofenbeleuchtung schaltet sich erst ab 60 °C ein. So sparen Sie Energie.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Joghurt	Tassen auf Rost	1		38 – 40
Pizza, selbstgemacht*	Pizzaform oder Universalpfanne	2		280 – 300
Fleisch im Brotteig*	Universalpfanne	2		170 – 190
Fisch im Ganzen, 2 kg z. B. Lachs, frisch	Grillblech und Universalpfanne	2		280 – 300 95

* Backpapier nur verwenden, wenn es für diese Temperaturen geeignet ist.

Tiefkühlgerichte aus der Aluverpackung nehmen und in ein mikrowellengeeignetes Geschirr, z. B. einen Suppenteller, Auflaufform aus Glas oder Keramik geben.

Mikrowellen-Leistung wählen, W Dauer einstellen, Minuten	**Starttaste**	**Dauer, Minuten**
180 W, 25 – 30 Min.	x	25 – 30
80 W, 30 – 35 Min.	x	30 – 35
360 W, 25 – 35 Min.	x	25 – 35
–	x	30 – 40
180 W, 10 – 15 Min.	x	10 – 15
90 W, 14 – 17 Min.	x	14 – 17

tarttaste	**Dauer, Minuten**	
	6 – 8 Std.	1 Ltr. Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 35 °C abkühlen, 1–2 Eßl. Joghurt einrühren, in Tassen umfüllen und abgedeckt auf den Rost stellen. 5 Minuten auf 60 °C vorheizen, dann wie angegeben zubereiten.
	8 – 14 Min.	Vorheizen bis die Lampe erlischt.
x	50 – 70 Min.	Vorheizen (280 – 300 °C) bis die Lampe erlischt. 750 g bis 1 kg Fleisch und genausoviel Brotteig.
	10 Min. 50 – 60 Min.	Den vorbereiteten Fisch auf das Grillblech legen. Den Backofen auf 280–300 °C vorheizen, den Fisch 10 Minuten bei dieser Temperatur anbraten, dann auf 95 °C zurückstellen.

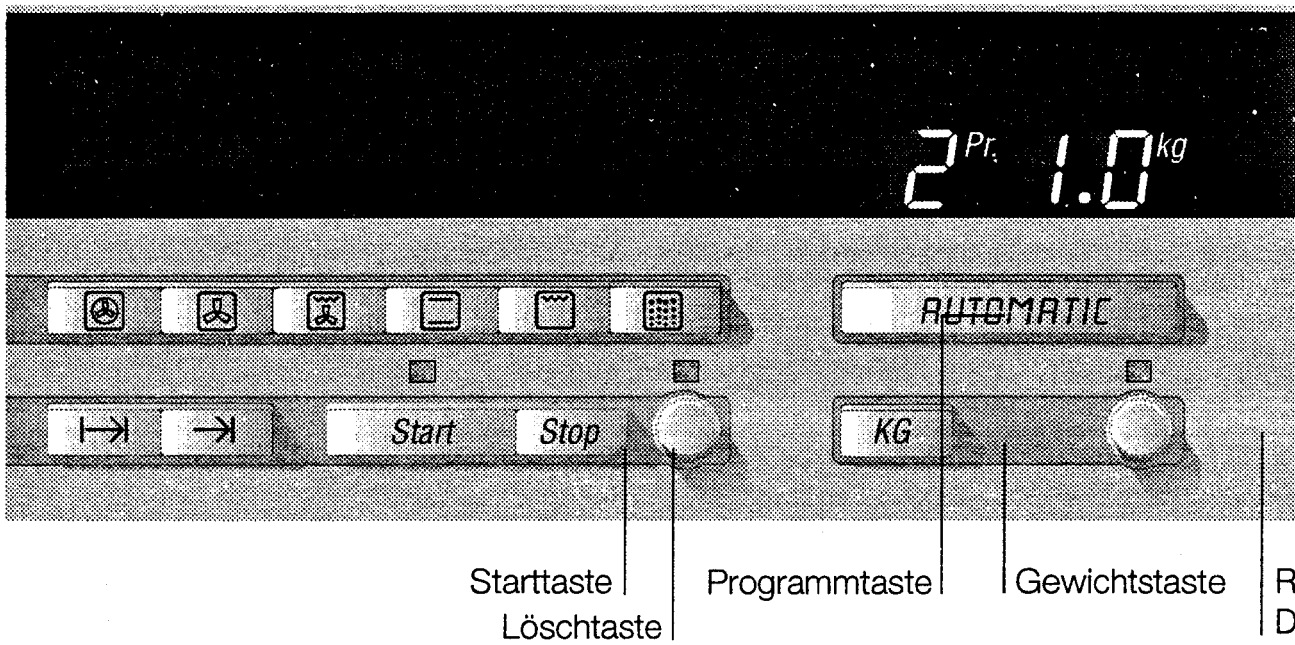
Programm-automatik

zum Auftauen und Braten

Ihr Gerät hat 7 Auftau- und 27 Bratprogramme. Das Einstellen ist ganz leicht.

Sie geben Programm-Nummer und Lebensmittelgewicht ein. Alles andere macht die Elektronik.
Die Werte finden Sie in den Tabellen.

So stellen Sie ein



1. Hauptschalter einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
2. Programmtaste drücken.
   In der rechten Anzeige erscheint 1 Pr.
3. Mit dem rechten Drehknopf die gewünschte Programm-Nummer einstellen.
4. Gewichtstaste drücken.
   In der Anzeige erscheint das kleinstmögliche Gewicht.
5. Lebensmittelgewicht mit dem rechten Drehknopf einstellen.
6. Starttaste drücken.
   Alle Einstellungen erscheinen im Anzeigefeld.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. ½ Minute ein doppelter Signalton. Sie können ihn mit der Löschtaste vorzeitig ausschalten.

Hinweise:

- Während das Bratprogramm abläuft, zeigt Ihnen ein Signal, daß Sie den Braten wenden sollten.
- Wenn Sie zwischendurch die Backofentür öffnen, ist der Mikrowellenbetrieb unterbrochen. Tür schließen und erneut starten. Falls Sie dies vergessen, erinnert Sie nach drei Sekunden ein Piepton an die Starttaste.

Auftauprogramme

Nehmen Sie das tiefgefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Legen Sie es auf ein flaches, mikrowellengeeignetes Geschirr. Am besten ist ein Glas- oder Porzellanteller.

Sie können mehrere Hähnchen gleichzeitig auftauen.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost in Höhe 2.

Wenn das Lebensmittel aufgetaut ist, sollte es noch 10 bis 20 Minuten zum Temperaturausgleich stehen bleiben. Fleisch ist dann soweit aufgetaut, daß es weiterverarbeitet werden kann.

Wollen Sie andere Lebensmittel auftauen, sehen Sie im Kapitel Mikrowelle unter „Auftauen" nach.

Lebensmittel, Rost, Höhe 2	**Programm-taste**	**Programm-nummer**	**Gewichts-taste**	**Gewicht in kg***	**Starttaste**
Rindfleisch	x	1	x	0,5 – 2,0	x
Rinderhack	x	2	x	0,3 – 1,5	x
Schweinefleisch	x	3	x	0,5 – 2,0	x
Fleischscheiben, Geflügelteile	x	4	x	0,2 – 1,0	x
Hähnchen	x	5	x	0,7 – 3,0	x
trockener Kuchen	x	6	x	0,1 – 1,5	x
Brot	x	7	x	0,2 – 1,5	x

* Das Einstellen von Werten außerhalb des angegebenen Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Bratprogramme

Sie können mit den Bratprogrammen entweder besonders knusprige Braten oder Braten mit viel Soße zubereiten.

Krustenbraten

Verwenden Sie nur frisches oder vollständig aufgetautes Fleisch und wiegen Sie es ab. Bei Hähnchen richten Sie sich bitte nach dem Gewicht auf der Verpackung.

Geflügel ohne Füllung braten Sie am besten direkt auf dem Rost in Höhe 2. Damit der Saft aufgefangen wird, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne und das Grillblech in Höhe 1 ein.

Benutzen Sie für alle anderen Fleischarten ein hohes offenes Geschirr, das hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist. Geben Sie dann zu Fleisch mit Knochen 100 bis 150 ml Flüssigkeit. Geben Sie das Fleisch in Höhe 2 auf den Rost.

Übrigens: Wollen Sie zwei Fleischstücke braten, achten Sie bitte darauf, daß die Stücke gleich groß sind. Geben Sie 100 bis 150 ml Flüssigkeit zum Fleisch und stellen Sie das 1,3 fache Gewicht eines Fleischstückes ein. Dies gilt nicht für Hähnchen.

Nach zwei Drittel der Zeit ertönt ein Signal. Der Braten soll gewendet werden. Nach dem Wenden drücken Sie wieder die Starttaste. Sollten Sie das vergessen, erinnert Sie nach 3 Sekunden ein Piepton daran. Schweinebraten mit Kruste kleiner als 1,5 kg wird nicht gewendet.

Für Hähnchen gibt es drei verschiedene Programme. Welches Sie wählen müssen, richtet sich nach dem Gewicht auf der Verpackung. Wiegen Sie das bratfertige Hähnchen ab und stellen Sie dieses Gewicht ein. Sie können bis zu 4 Hähnchen auf einmal braten. Geben Sie das bratfertige Gesamtgewicht ein.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 5 bis 10 Minuten im Backofen ruhen.

Wickeln Sie Roastbeef, wenn es „medium" werden soll, nach dem Braten in Alufolie. Wenden Sie es mehrmals, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt. Roastbeef eignet sich am besten zum Kaltaufschneiden.

Gericht	Programm-taste	Programm-nummer	Gewichts-taste	Gewicht in kg*	Start-taste	Wenden
Roastbeef, flach bis 5 cm hoch	x	8	x	1,0 – 2,0	x	x
Roastbeef, normal 5 – 6 cm hoch	x	9	x	1,0 – 2,0	x	x

* Das Einstellen von Werten außerhalb des angegebenen Gewichtsbereichs ist nicht möglich.

Bratprogramme

Gericht	Programm-taste	Programm-nummer	Gewichts-taste	Start-taste	Gewicht in kg*	Wenden
Roastbeef, hoch höher als 6 cm	x	10	x	x	1,0 – 2,0	x
Schweinebraten ohne Kruste z. B. Nacken	x	11	x	x	0,5 – 3,0	x
Schweinebraten mit Kruste	x	12	x	x	0,5 – 2,5	ab 1,5 kg
Kalbsbraten	x	13	x	x	0,5 – 2,0	x
Gefülltes Kalb	x	14	x	x	0,5 – 2,0	x
Lamm	x	15	x	x	0,5 – 2,5	x
Ente	x	16	x	x	1,2 – 3,0	x
Gefülltes Geflügel	x	17	x	x	1,2 – 4,0	x
Hähnchen, klein 0,8 – 0,9 kg	x	18	x	x	0,6 – 3,6	x
Hähnchen, mittel 1,0 – 1,1 kg	x	19	x	x	0,8 – 4,4	x
Hähnchen, groß 1,2 – 1,3 kg	x	20	x	x	0,9 – 5,2	x

* Das Einstellen von Werten außerhalb des angegebenen Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Informationen zu den Hähnchenbratprogrammen 18, 19, 20

- Achten Sie bitte darauf, daß das Hähnchen an keiner Stelle mehr gefroren ist. Es muß mindestens Kühlschranktemperatur haben.
- Spülen Sie das Hähnchen nach dem Säubern mit lauwarmem Wasser sorgfältig aus.
- Nach dem Braten müssen die Hähnchen noch mindestens 5 Minuten stehen.

Fortsetzung nächste Seite

Schmorgerichte

Diese Bratprogramme sind nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie also immer Bratformen mit passendem Deckel. Ihr Vorteil: Der Backofen bleibt sauber.

Benutzen Sie Geschirr aus Gußeisen, emailliertem Stahlblech, feuerfestem Glas und Keramik oder aus glasiertem Ton.

Nicht geeignet ist Geschirr aus Aluminium, Edelstahl, unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen, die nicht hitzebeständig sind.

- ❑ Wählen Sie das Geschirr groß genug, da Fleisch während des Bratens aufgehen kann. Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte etwa 4 cm betragen.
- ❑ Würzen Sie das frische oder gefrorene Fleisch und geben Sie es mit soviel Wasser, daß der Boden bedeckt ist, in die Bratform. Vergessen Sie nicht, die Bratform zu schließen.
- ❑ Schieben Sie das Fleisch in Höhe 2 in den kalten Backofen.

Fleisch, frisch	**Programmtaste drücken**	**Programmnummer**	**Gewichtstaste drücken**	**Gewichtsbereich in kg***	**Starttaste**
Rindfleisch	x	21	x	0,5 – 4,0	x
Schweinefleisch	x	22	x	0,5 – 4,0	x
Kalbfleisch	x	23	x	0,5 – 2,5	x
Lammfleisch	x	24	x	0,5 – 2,5	x
Geflügel, Kasseler mit Knochen	x	25	x	0,5 – 2,5	x
Hirsch, Hammel, Wildschwein	x	26	x	0,5 – 2,5	x
Reh, Kleinwild	x	27	x	0,5 – 3,0	x

* Das Einstellen von Werten außerhalb des angegebenen Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Bratprogramme

Fleisch, gefroren	Programm-taste drücken	Programm-nummer	Gewichts-taste drücken	Gewichtsbe-reich in kg*	Starttaste
Rindfleisch	x	28	x	0,5 – 3,0	x
Schweinefleisch	x	29	x	0,5 – 2,0	x
Kalbfleisch	x	30	x	0,5 – 2,5	x
Lammfleisch	x	31	x	0,5 – 2,5	x
Geflügel, Kasseler mit Knochen	x	32	x	0,5 – 2,5	x
Hirsch, Hammel, Wildschwein	x	33	x	0,5 – 2,5	x
Reh, Kleinwild	x	34	x	0,5 – 3,0	x

* Das Einstellen von Werten außerhalb des angegebenen Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Dörren

Vorbereiten:

- ❑ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ❑ Lassen Sie es gut abtropfen oder trocknen Sie es ab.
- ❑ Legen Sie die Backbleche mit Back- oder Pergamentpapier aus.

So stellen Sie ein:

1. Hauptschalter einschalten.
2. Taste drücken.
3. Die erforderliche Temperatur mit dem mittleren Drehknopf einstellen.
4. Starttaste drücken.

Lebensmittel, Menge	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2 + 4	60 – 80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2 + 4	60 – 80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2 + 4	60 – 80	ca. 24
800 g Champignons in Scheiben	2 + 4	60 – 80	ca. 5
200 g Küchenkräuter geputzt	2 + 4	50 – 59	ca. 3

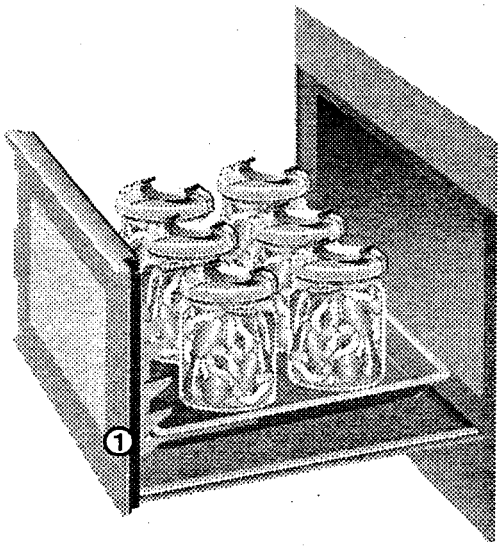
Hinweise: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Dörrgut nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.
Die Backofenbeleuchtung schaltet sich erst ab 60 °C ein. So sparen Sie Energie.

Einkochen

Vorbereiten:

- ❑ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ❑ Benutzen Sie Gläser und Gummiringe, die sauber und einwandfrei sind. Die Gläser sollten möglichst gleich groß sein. Die Angaben beziehen sich auf 1 Liter-Rundgläser.
- ❑ Füllen Sie das Einkochgut in die Gläser und achten Sie darauf, daß die Glasränder sauber sind. Legen Sie den Gummiring und den Deckel naß auf die gefüllten Gläser und verschließen Sie jedes Glas mit einer Klammer.
- ❑ Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts sind unterschiedlich. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, daß es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein:



1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben und Gläser so in die Pfanne stellen, daß sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofen schließen.
4. Hauptschalter einschalten.
5. Taste drücken.
6. Mit dem mittleren Drehknopf 140 bis 150 °C einstellen.
7. Starttaste drücken.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen (nach etwa 30 bis 40 Min.), schalten Sie aus, indem Sie zweimal die Löschtaste drücken.

Nach 25 – 30 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen wird die Keimbildung und Säuerung des Einmachgutes begünstigt.

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie die Temperatur zurück auf ca. 120 bis 140 °C.

Wann Sie den Backofen ausschalten können, entnehmen Sie der Tabelle.

Lebensmittel Einlitergläser	vom Perlen an, Minuten	Nachwärme, Minuten
Obst		
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	abschalten	ca. 25 Min.
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche		
Stachelbeeren	abschalten	ca. 30 Min.
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	abschalten	ca. 35 Min.
Gemüse mit kaltem Sud		
Gurken	abschalten	ca. 25 Min.
Rote Beete	ca. 30 Min.	ca. 30 Min.
– Rosenkohl	ca. 40 Min.	ca. 30 Min.
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 50 Min.	ca. 30 Min.
Erbsen	ca. 60 Min.	ca. 30 Min.

Hinweis: Die Gläser beim Herausnehmen nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage abstellen. Sie können springen.

Fortsetzung nächste Seite

Einkochen mit Mikrowelle

Kleine Mengen Obst können Sie sehr schnell und einfach mit der Mikrowelle einkochen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst. Zerkleinern Sie es und vermengen es mit Zucker. Geben Sie es in einem großen mikrowellengeeigneten Gefäß auf den Rost in Höhe 2.

Mit 600 W aufschäumen und dabei mehrmals umrühren. Sofort in ein sauberes Glas mit Schraubverschluß füllen.

Beachten Sie bitte, daß die Haltbarkeit begrenzt ist.

Pflege

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät nur feucht abwischen. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollten solche Mittel versehentlich auf das Gehäuse gelangen, wischen Sie diese sofort mit Wasser ab.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

Die Backofenscheibe ist herstellungsbedingt nicht ganz eben. Diese Unebenheiten sind bei Geräten mit Spiegelfront – je nach Blickwinkel – zu sehen.

Kochfeld

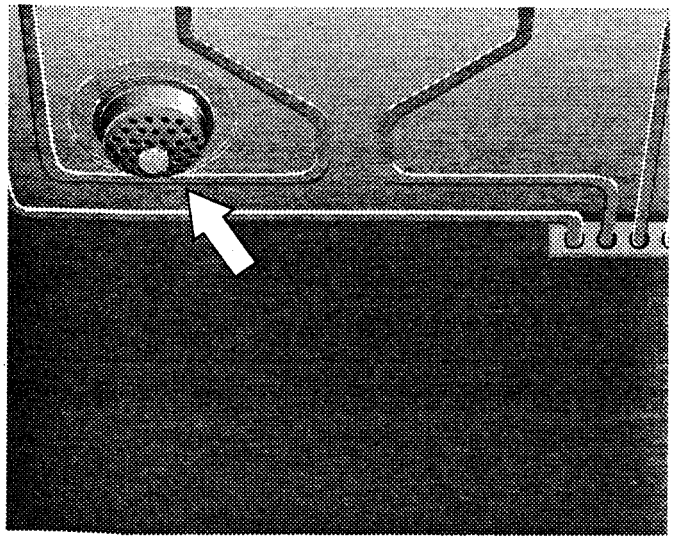
Beachten Sie bitte die, dem Kochfeld beigelegte, ausführliche Pflegeanleitung.

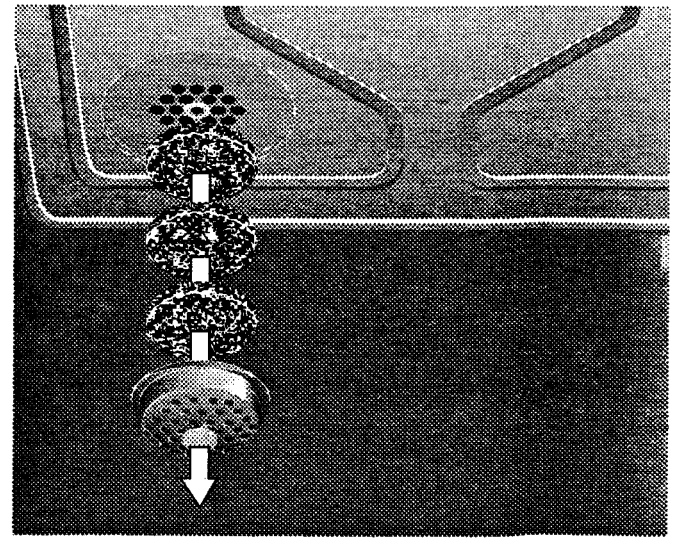
Wrasenfilter

An der Backofendecke befindet sich ein Wrasenfilter. Er wird bei der Selbstreinigung automatisch mitgereinigt.

Wenn Sie den Filter zwischendurch reinigen wollen, müssen Sie ihn herausnehmen. Drehen Sie dazu die Schraube auf und nehmen Sie den Filter ab. Filter und Filtereinsätze können Sie mit Spülmittel oder im Besteckkorb Ihres Geschirrspülers reinigen und danach wieder einsetzen.

Der Backofen kann auch ohne Wrasenfilter betrieben werden.





Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit den üblichen Reinigungsmitteln ein. Dann können Sie Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen. Universalpfanne, Backblech und Grillblech können bei der automatischen Selbstreinigung im Backofen mitgereinigt werden.

Automatische Selbstreinigung

Bei diesem Vorgang wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.
Die Reinigung dauert drei Stunden. Dabei heizt der Backofen 2 Stunden lang auf und kühlt dann 1 Stunde ab.
Wenn Ihr Backofen nur leicht verschmutzt ist, können Sie diese Zeit auf 2 Stunden verkürzen.

Das sollten Sie wissen

Der Backofen ist emailliert. Email muß bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rauh sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

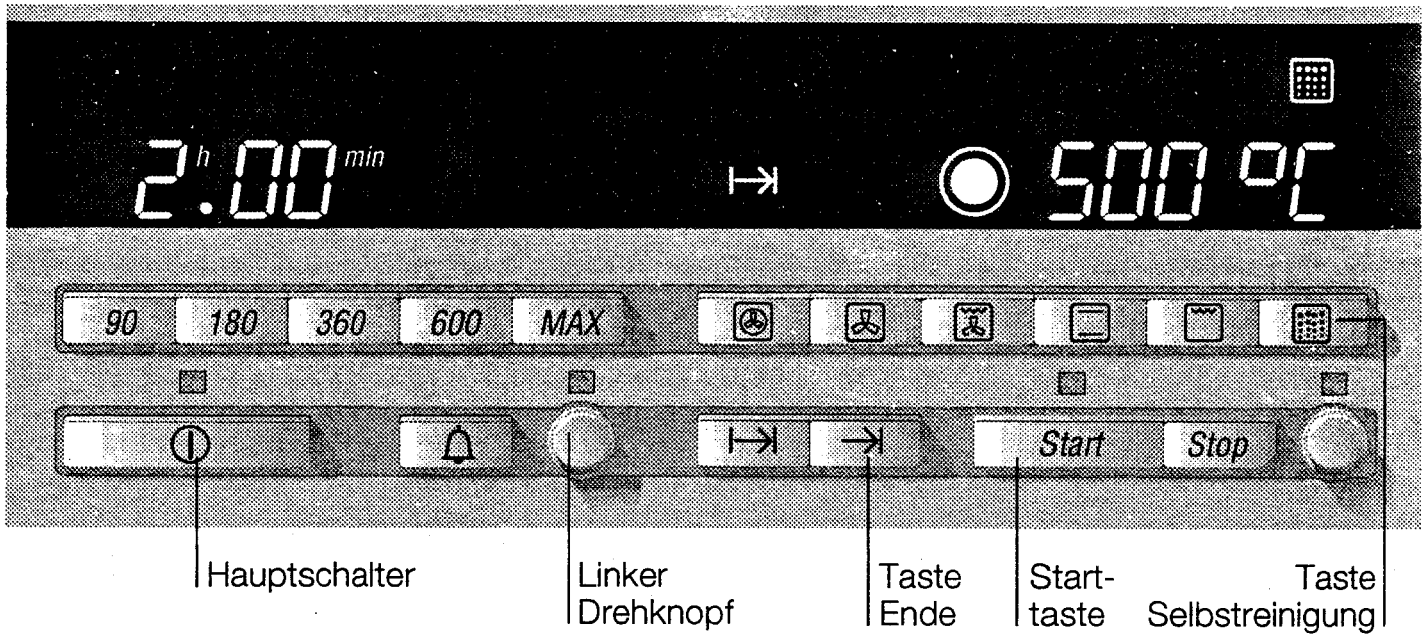
- ❑ Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 300 °C automatisch verriegelt.
  Der Backofen entriegelt wieder, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist. Wird die Selbstreinigung durch vorzeitiges Ausschalten unterbrochen, z. B. durch Stromausfall, bleibt der Backofen verriegelt. Drücken Sie den Hauptschalter.
- ❑ Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, daß die Vorderfront frei bleibt.
- ❑ Die Backofenbeleuchtung bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet.

Bitte beachten Sie:

- ❑ **Universalpfanne, Grillblech und Backblech können mitgereinigt werden.**
  Es darf entweder die Universalpfanne mit Grillblech oder das Backblech in Höhe 2 eingeschoben werden.
- ❑ **Alles andere Zubehör und Geschirr aus dem Backofen nehmen.**
- ❑ **Aus Backofen und Zubehör Fett, Bratensaft und Speisereste herauswischen. Es besteht Brandgefahr.**
- ❑ **Backofentür und Randflächen des Backofens im Bereich der Türdichtung säubern.**
  Türdichtung nicht scheuern.

Fortsetzung nächste Seite

So stellen Sie ein:



1. Hauptschalter einschalten.
2. Taste Selbstreinigung ▦ drücken.
   In der mittleren Anzeige erscheint 500 °C. In der linken Anzeige erscheint eine Zeit von 3 Stunden. Diese Zeit können Sie mit dem linken Drehknopf auf 2 Stunden verkürzen.
3. Starttaste drücken.
   Der Vorgang läuft.

Nach Ablauf der Zeit erscheint die Uhrzeit wieder. Alle Eingaben sind gelöscht.

Der Vorgang soll automatisch ein- und ausschalten.

So können Sie zum Beispiel den verbilligten Nachtstrom nutzen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

3. Taste Ende →| drücken.
   In der linken Anzeige erscheint der Zeitpunkt, zu dem die Reinigung beendet ist.
   Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.
4. Die neue Endezeit mit dem linken Drehknopf einstellen.
5. Starttaste drücken.
   Die Uhrzeit erscheint wieder.
   Die Selbstreinigung schaltet sich zur richtigen Zeit ein und aus.
   Nach Ablauf der Zeit erscheint die Uhrzeit wieder. Alle Eingaben erlöschen.

Wenn der Backofen abgekühlt ist

Wischen Sie die zurückgebliebene Asche feucht heraus.

Übrigens:

Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2 bis 3 Monate reinigen. Der Herd benötigt für eine Reinigung nur etwa 4 bis 6 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen können nach längerer Zeit matt werden oder sich verfärben. Das ist normal und hat keinen Einfluß auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.

Backofenreinigung von Hand

Wenn Sie den Backofen ohne die automatische Selbstreinigung saubermachen wollen, wischen Sie ihn mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

Falls Sie Backofenreiniger benutzen, halten Sie sich bitte an folgende Anweisung:

- ❑ Nur den kalten Backofen damit behandeln.
- ❑ Das Mittel einwirken lassen. Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen, nicht länger, da sonst das Email fleckig wird.
- ❑ Den Backofen gründlich auswischen.

Die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung wird wie der übrige Backofen gereinigt.

Zur leichteren Reinigung

Sie können den Backwagen mit wenigen Handgriffen herausnehmen. Backwagen bis Anschlag herausziehen, leicht anheben, herausnehmen und vorsichtig abstellen.

Der Backofen ist beleuchtet, wenn Sie den Hauptschalter einschalten und die Backofentür öffnen.

Eine Störung
was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Störung	mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät arbeitet nicht.	Sicherung defekt.	Überzeugen Sie sich, daß die Herdsicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Hauptschalter nicht eingeschaltet.	Einschalten. Die Kontrollampe leuchtet.
Die Mikrowelle arbeitet nicht.	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, daß die Dichtungsflächen sauber sind.
	Starttaste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Starttaste.
Die Speisen werden langsamer heiß und gar als bisher.	Zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt.	Eine höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge, doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umdrehen oder wenden.
Die Mikrowelle schaltet nicht ab.		Hauptschalter oder Herdsicherung ausschalten.
Die Backofentür läßt sich nach der Selbstreinigung nicht öffnen.	Stromausfall.	Hauptschalter kurz drücken, wenn der Herd kalt ist.

Backofenbeleuchtung auswechseln

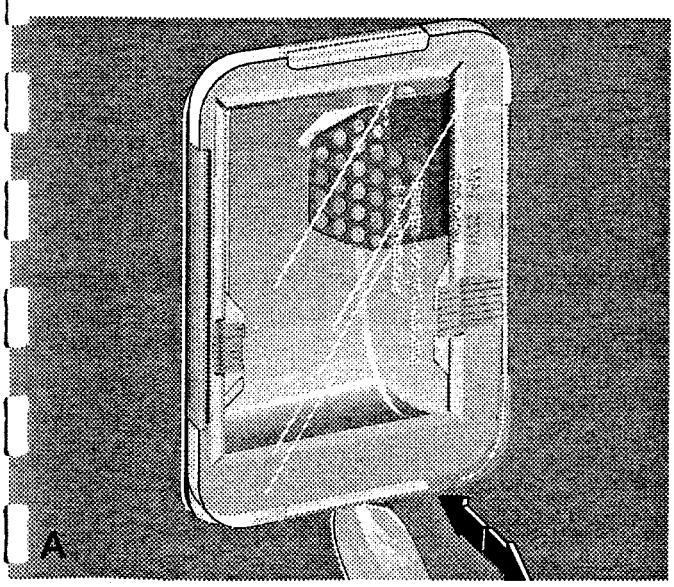
Ist eine Lampe der Backofenbeleuchtung ausgefallen, so muß sie ausgewechselt werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie E-Nr. und FD-Nr. Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

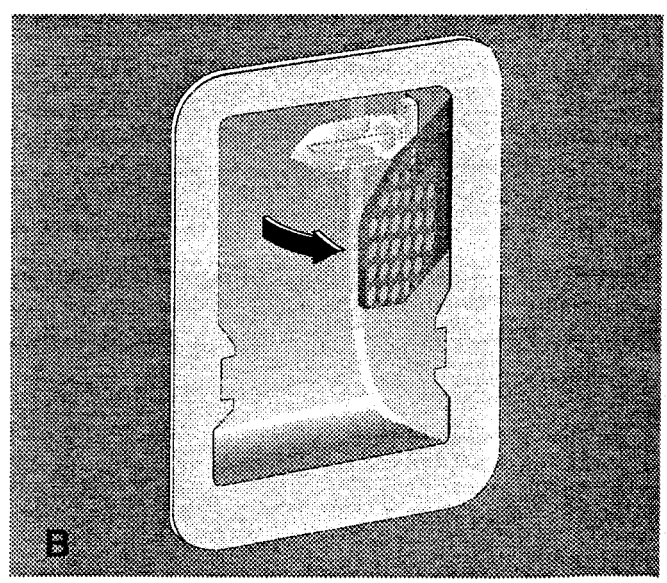
So gehen Sie vor:

1. **Herdsicherungen im Sicherungskasten ausschalten.**
2. Backwagen herausnehmen. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung mit Dichtung abziehen. Dazu einen Löffelstiel ansetzen und drehen (A).
4. Klappe anheben (B). Vorsicht! Die Lampe kann heiß sein.
5. Lampe herausziehen – nicht drehen (C) – und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
   Neue Lampe fest eindrücken.
6. Die Haltefedern an der Abdeckung mit der Hand leicht nach außen biegen.
   Glasabdeckung mit Dichtung wieder aufsetzen (D).
   Darauf achten, daß die zwei Federn einrasten.
7. Geschirrtuch herausnehmen.
8. Sicherungen wieder einschalten und die Uhr neu einstellen.

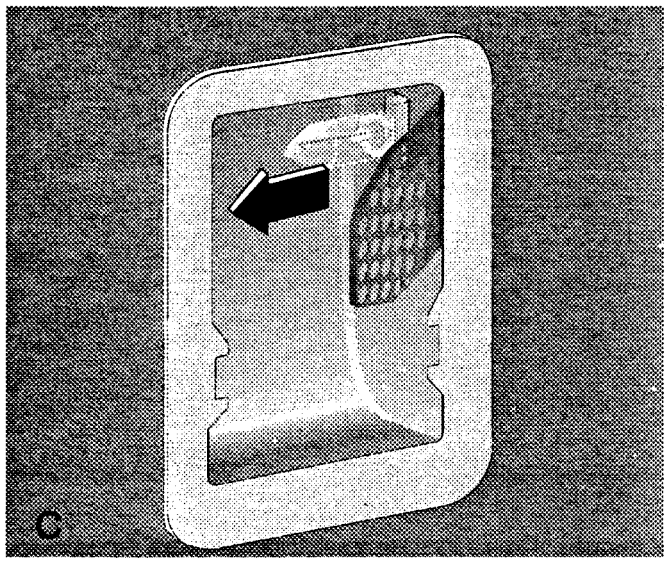
Beschädigte Teile, wie Lampenglas oder Dichtung müssen ersetzt werden.

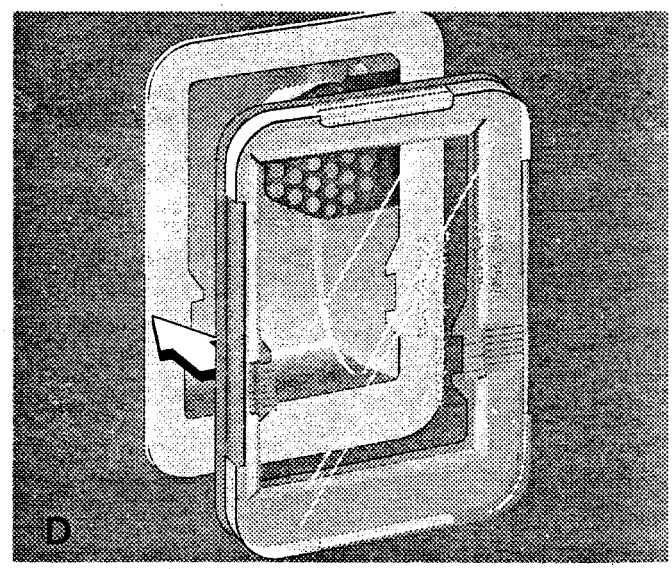
Linke Seite



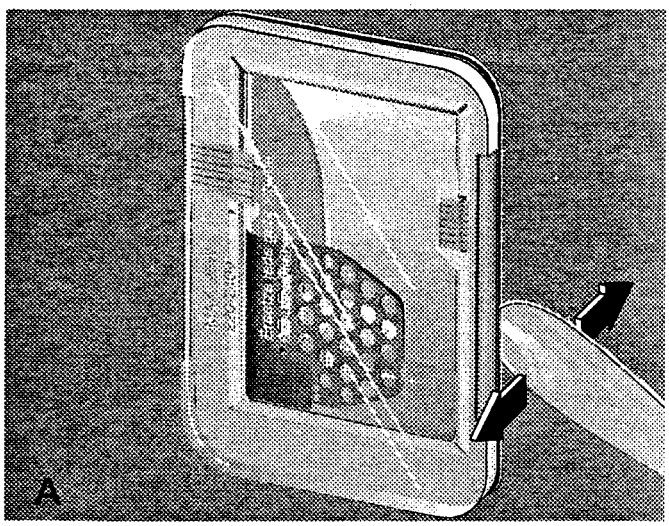


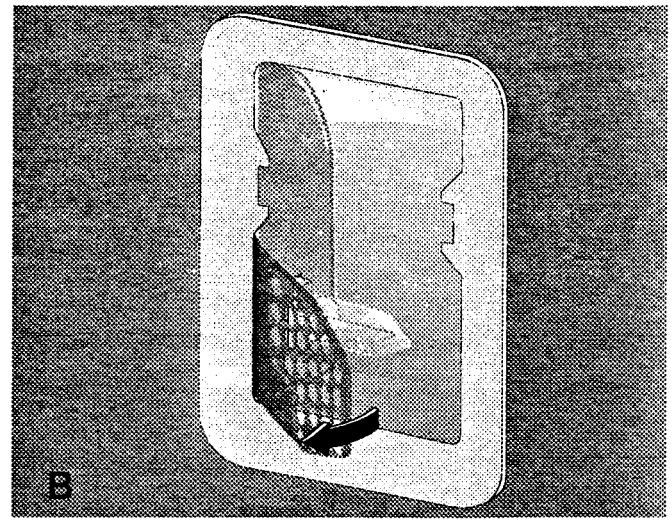
Fortsetzung nächste Seite

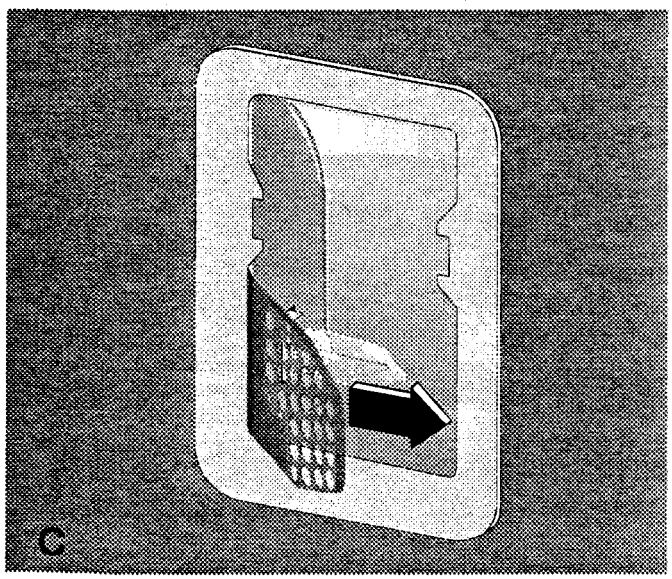


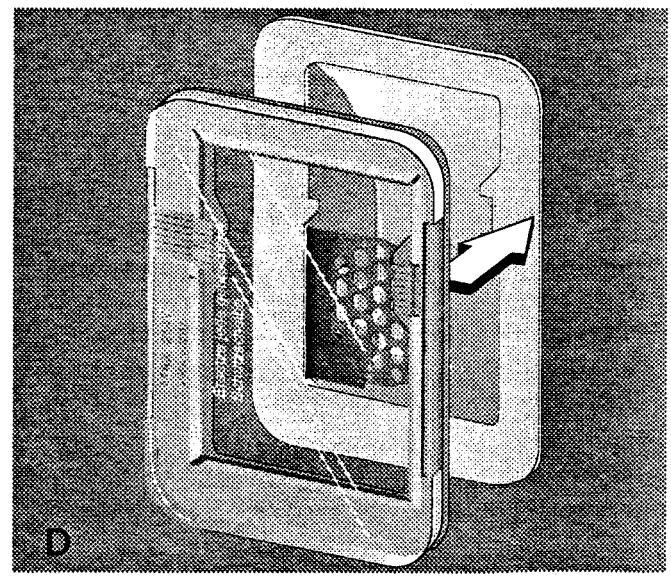


Rechte Seite







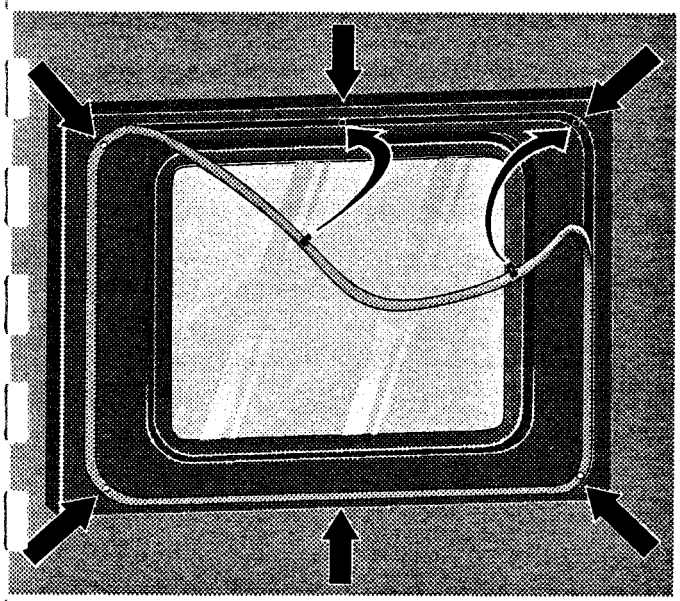


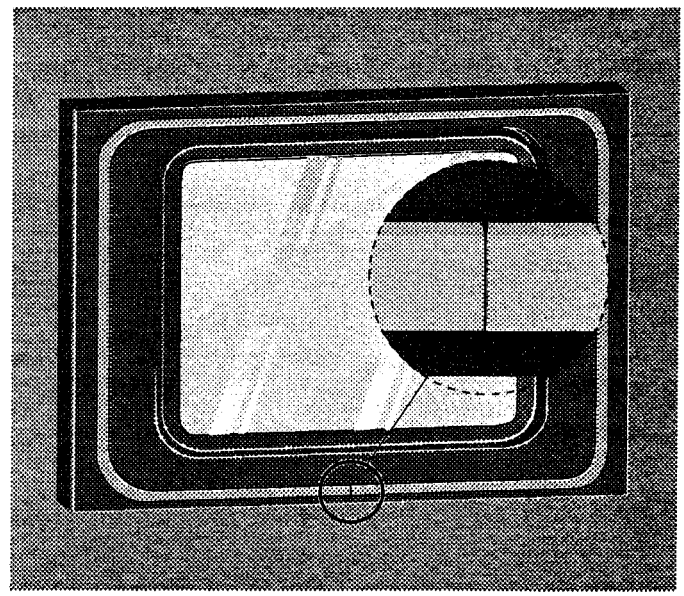
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, kann sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Diese werden an der Tür eingehängt.

Hinweis:
Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.





Reparatur

Sollten die Tips zur Abhilfe nicht zum Erfolg geführt haben, ist der Kundendienst für Sie da. Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendiensttechnikern vornehmen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gerne eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern sehen Sie, wenn Sie den Backwagen herausziehen. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD

Notizen

Using this stove will make cooking a real pleasure.
Please read the operating instructions carefully so that you can enjoy all the advantages which this appliance has to offer.

These operating instructions apply to models for different countries and are therefore printed in several languages. The booklet contains an index for the various languages so that you can always have the version in your own language ready to hand.

The operating instructions start off with a few important reminders on safety. They then explain how the individual parts of your new stove work and how to use them.
The tables are designed to enable you to operate your appliance step by step. You will find popular dishes, the correctkitchen utensils to use, the height at which they should be inserted and the optimum settings. All of which have, of course, been tested in our own cookery workshop.
There are also a number of tips on maintenance and cleaning so that your appliance will maintain its appearance over a long period of time. And just in case you do have any problems with the appliance, the last few pages contain information on how you can rectify minor faults yourself.

If you do have any questions look first in the index. This will help you to find out quickly exactly what you want to know.

We hope that you will enjoy cooking with this appliance.

Our contribution to protecting the environment – we use chlorine-free bleached paper and recycled paper.

Index

Page

Important

Disposing of packaging and your old appliance 72
Before connecting your new appliance 72
Safety information 73
How to avoid damage to your appliance 75

Your new oven

The control panel 76
Cooking methods 78
FUZZY logic 79
Oven carriage and accessories 80

Before using for the first time

Setting the time 82
Cleaning the baking oven 82
Main switch 83
Quick heating 83

Timer 84

Cooking on the hob

Cooking area switch 85
Electronic circuit for starting cooking 85
How to make the right setting 85
Cooking panel 86
How to save energy 86

Microwave

Utensils 87
How to make the right setting 88
Tables on thawing, heating, cooking 90
Dishes for testing 95
Tips on your microwave 96

Baking oven without the microwave

How to make settings when switching on and off manually 97

Page

If you also switch on the microwave for a short time 97

If the baking oven is to switch off automatically 97

If the baking oven is to switch on and off automatically 98

Baking oven combined with the microwave

How to make the right settings 99

Microwave and baking oven to switch on and off at the same time 100

Tables

Cakes and pastry 102

Tips on baking 105

Meat, poultry, fish 107

Tips on roasting and grilling 112

Soufflées, gratins, toast 114

Ready-prepared food from the freezer 116

Other possibilities 116

Automatic programming

How to make the right settings 118

Thawing tables 119

Roasting tables 120

Drying 123

Preserving 123

How to look after your oven

Care 125

Automatic self-cleaning 126

Faults, Repairs

What to do if there is a fault 129

Changing the baking oven lighting 130

Changing the door seal 132

Repair, E No. and FD No. 132

Disposing of packaging and your old appliance

- Dispose of packaging materials so that they do not harm the environment. Our products need effective protective packaging when they are being transported. We keep packaging to the necessary minimum, however. All the packaging materials we use are environmentally-friendly and may be reutilized. Parts which are made of wood are not treated with chemicals. Cardboard boxes are made of 80 % to 100 % used paper. Film materials are made of polyethylene (PE) and binding materials are made of polypropylene (PP). Parts used for padding are made of CFC-free, foamed polystyrene (PS) These materials are pure hydrocarbon compounds and are recyclable.
  Processing and recycling helps save raw materials and reduces waste.
- Before disposing of your old appliance make sure it is unserviceable. It should then be delivered to a waste material collection center. Contact your local government administration department for the address of your nearest waste material collection center.

Before Connecting Your New Stove

- Please read the operating instructions carefully before using your new appliance. These instructions contain important information on safety, as well on how to use and look after your appliance.
- Keep the operating and assembly instructions in a safe place, if someone else is going to use the appliance after you, for example.
- Do not put the appliance into operation if it has been damaged.
- The appliance should be assembled and installed in accordance with the enclosed instructions only by a certified electrician. The warranty for the appliance is invalid if the appliance has been incorrectly installed.
- Our products comply with the relevant safety regulations for electrical appliances. Repairs should be carried out only by a service technician who has been trained by us. Inexpert repairs may put your own safety at risk.

Safety information

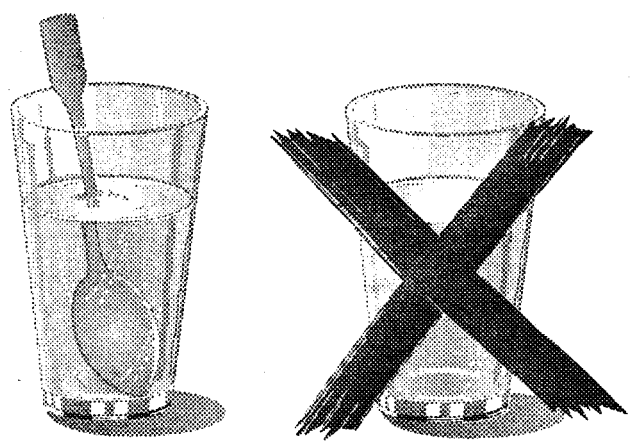
General

- Use the appliance only for preparing food.
- The surfaces of heating and cooking units become hot during operation. The internal surfaces of baking ovens and the heating elements become very hot. Keep children well away from them.
- Stay near the appliance if you are preparing food with lard or oil. These may ignite if they are overheated.
- Connection cables belonging to electrical appliances should not come into contact with the hot cooking areas and should not become jammed in the door of the baking oven. This may damage the insulation.
- If the door of the baking oven has been damaged, do not use the baking oven until it is repared by a service technician. Microwave energy could escape.
- Switch off the fuse if there is a fault.
- Do not store combustible objects in the baking oven as thay could ignite if you switch on the appliance inadvertently. Do not place combustible objects on the cooking panel.

About the microwave

Risk of burns

- When heating liquids always place a coffee spoon into the container in order to prevent defervescence (retardation of boiling). Defervescence occurs when the boiling temperature is reached without the typical bubbles of steam rising. Even a slight disturbance to the container may result in hot liquid suddenly boiling over or squirting out. This may cause injuries and burns.



Continued on the next page

- Baby food
  Always heat baby food in glasses or bottles without the lid or the teat. After heating you should stir or shake the baby food well so that the heat is distributed evenly. Check the temperature before giving the food to the baby. There is a risk of burns.
- Never heat food or drinks in sealed containers. There is a risk of explosion.
- Do not overheat alcoholic drinks. There is a risk of explosion.
- Never heat food in packaging designed to keep food hot.
  Food packed in plastic film might burst open and the film could melt.
- Do not cook eggs in their shells and do not heat hard-boiled eggs. They may burst or explode. This also applied to shellfish and crustaceans. Always prick the yoke of fried eggs or eggs in the glass.
- The skin may burst if the food has a hard shell or skin, e. g. apples, tomatoes, potatoes, sausages. Prick the skin before heating.
- You should keep a constant check if you are drying herbs, fruit, bread or mushrooms. They may catch fire if they are dried too much.
- Never heat edible oil with the microwave. It could ignite.
- Porcelain or ceramic utensils may have fine pores in their handles and lids. A cavity is hidden behind these pores. Moisture which has penetrated this cavity may cause the part to burst.
- Always use the microwave settings and times stated in the operating instructions. If you select a setting or time which is significantly above the one which is stated the food may ignite and cause damage to the appliance.
- Food which has been heated by microwave transfers heat to the utensil. This may become very hot as a result. You should always use an oven-cloth for this reason.

How to avoid damage to your appliance

- ❑ Do not insert a baking tin into the bottom of the baking oven and do not line it with baking foil. This causes a build-up of heat. Baking and roasting times will no longer be accurate and the damage will be caused to the enamel.
- ❑ Never pour water directly into the hot baking oven. This may cause damage to the enamel.
- ❑ Fruit juices which drip from the baking oven leave stains behind which cannot be removed. Use the lower universal pan for baking.
- ❑ Do not rest against or sit on the the baking oven door when it is open or on the baking tray.
- ❑ The door of the baking oven should shut properly. Keep the door sealing surfaces clean.
- ❑ Only switch on the microwave when there is food in the cooking compartment. The unit could be overloaded if there is no food inside. The only exception to this is a short utensil test (see information on utensils).
- ❑ You should remove excess dirt from the baking oven before every self-cleaning. There is a risk of burning.

The Control Panel

Every command entered is confirmed by a corresponding luminous symbol. A flashing light indicates that a setting still has to be made.

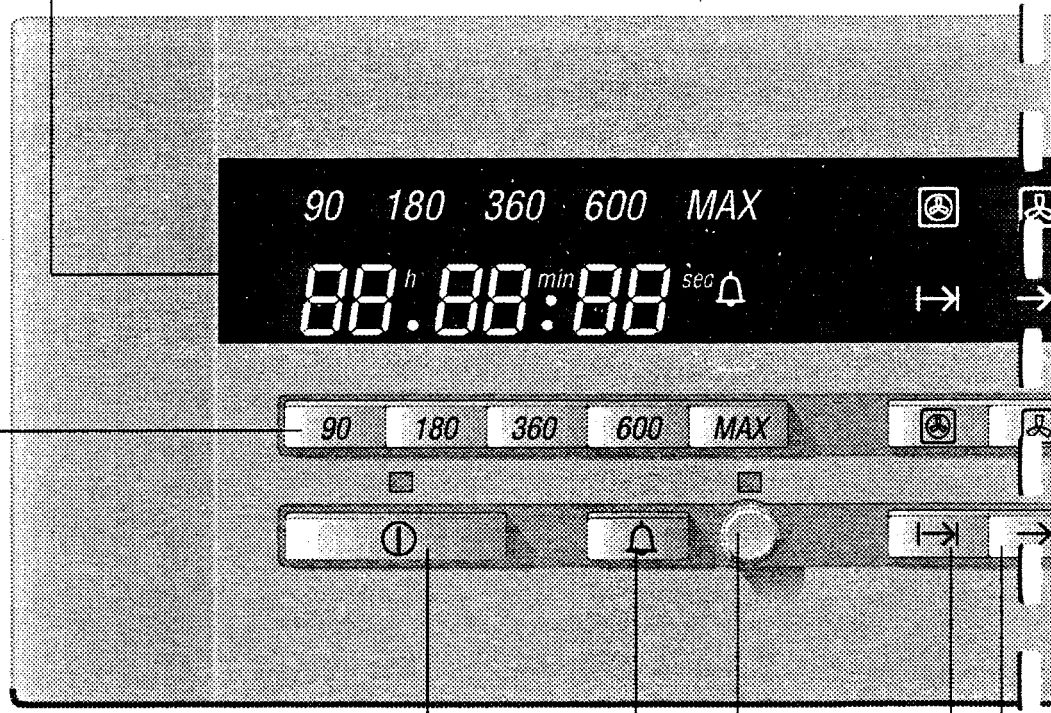
The knobs and switches are retractable. Press the knob or button to lock into place or to unlock. The switch must be in the off position to do this.

The oven is fitted with a cooling fan. The fan may continue running after the baking oven has been switched off if it still hot.

Display h = hours
min = minutes
sec = seconds

Push buttons for microwave settings

90 W = thawing sensitive foods
180 W = thawing and cooking
360 W = cooking
600 W = heating
MAX = heating liquids



Main switch with control light. Use this for switching the oven on and off.

Timer button

Time (duration) button

Left rotary knob with indicator light for setting the clock, time and end.

End button

Important:

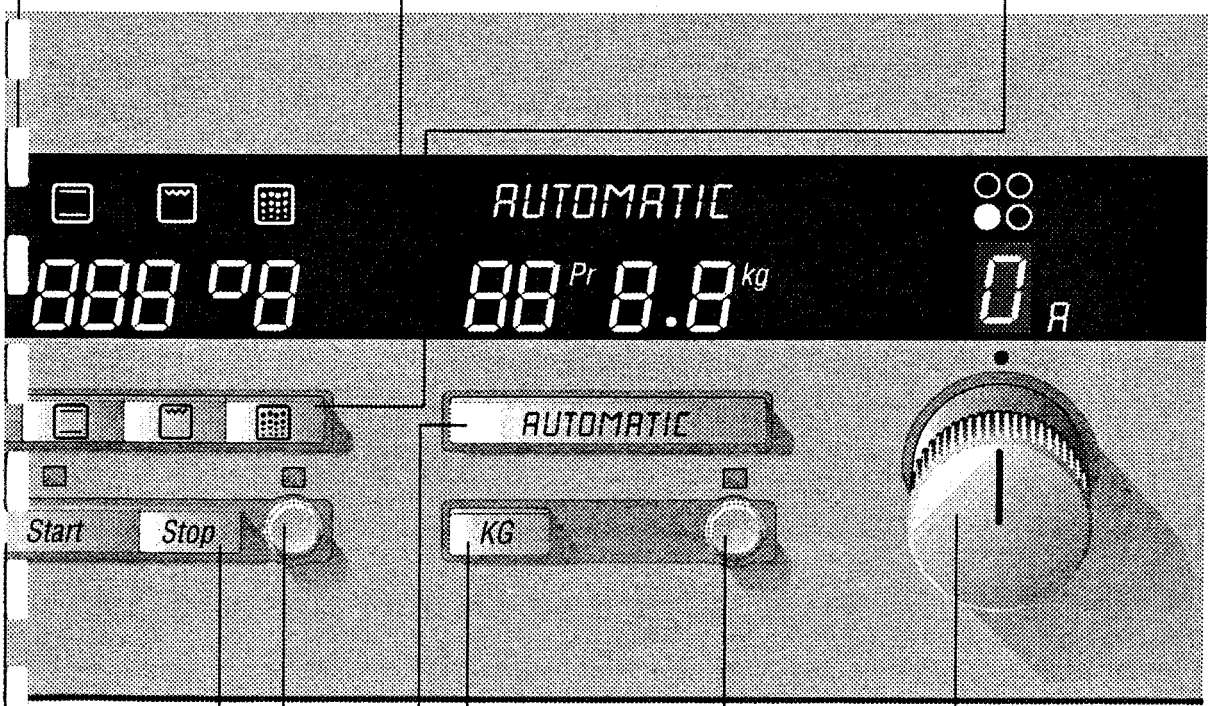
- Switches and oven handle become hot if you run the appliance at a high temperature for any length of time. The appliance complies with the regulations for heating appliances.

Temperature control lamp. This lights up if you switch on the temperature and goes out if the set temperature has been reached. It lights up again when reheating.

Temperature display
30 – 300 °C
Exception: 20 °C with hot air.
Grill levels:
large area
1 = low
2 = medium
3 = high (basic setting)
small area
E1 = low
E2 = medium
E3 = high

Buttons for the type of heating
- 3D hot air
- hot air
- grilling with circulating air
- heating from above and below
- grill (for large and small grill surface)
- self-cleaning

Quick heating:
Press ▭ button or button twice



Starter button with control lamp.

Cancel button Press once. Operation is suspended. Press twice. All entered commands are cancelled.

Centre rotary knob with indicator lamp for temperature and grill levels.

Program button

Weight button

Right rotary knob with indicator lamp. For program number, weight.

Cooking area switch. The switches are retractable. Press the switch to lock into place or to unlock. The switch should be in the off position to do this.

Cooking methods

There are different types of heating which are available for your baking oven.

Heat from above and below
In this mode cakes and roasts are heated evenly from above and below. You will also give you the best results with bread, sponge cake or succulent fruit on one level. Heat from above and below is also suitable for lean joints of meat.

Hot air
A fan in the back panel distributes heat evenly from above and below in the baking oven.
Hot air is ideal for baking on one level and for a large number of cakes in molds. The baking oven temperatures which are required are lower than with heat from above and below. This means that you can save electricity. Hot air is also suitable for thawing.

3D Hot air
In contrast with Hot Air, heat is produced by three heating elements; heat from above and below and a ring heating element on the back panel. With 3D hot air you can bake on two or three levels simultaneously.
3D hot air is especially suitable for making jams and preserves and for drying fruit.

Grilling with circulating air
Grill heating elements and the fan switch each other on and off alternately. When the heating stops the fan swirls the heat given off by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crispy and brown on all sides.
Grilling with circulating air is especially suitable for large roasts and for poultry.

Flat grilling – large area and small area
With the large grill area the entire surface under the grill heating element becomes hot. You can grill several steaks, sausages, fish or toast.
With the small grill area only the middle part of the grill element is switched on. This heating mode is suitable for small quantities. Place the pieces to be grilled on the middle area of the grill. This will save electricity.

Baking oven self-cleaning
The grill, the circulating air fan and heat from below are switched on. The baking oven is heated to a temperature of approx. 300° C. All the remains are burnt to ash which can then easily be wiped away.

Microwave
Microwaves are converted to heat inside the food. The microwave is suitable for quick thawing, heating, melting and cooking.

Microwave power levels:

MAX	For heating liquids.
600 W	For heating and cooking food.
360 W	For cooking meat and for heating delicate food.
180 W	For thawing and for further cooking.
90 W	For thawing delicate food.

Microwave and baking oven combined
In this mode the heating system is in operation at the same time as the microwave. The dishes of food prepared become crispy and brown as before, but much less time is needed and you save electricity.

Quick heating

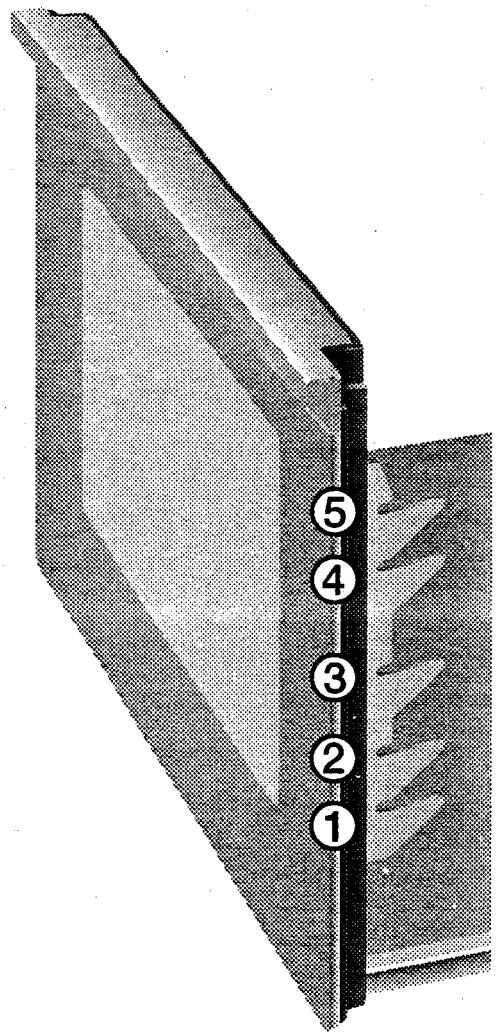
With this you can heat up food quickly. The ring heating element, heat from below and the grill are in operation. Quick heating can be used with heating from above and below or hot air.

FUZZY Logic

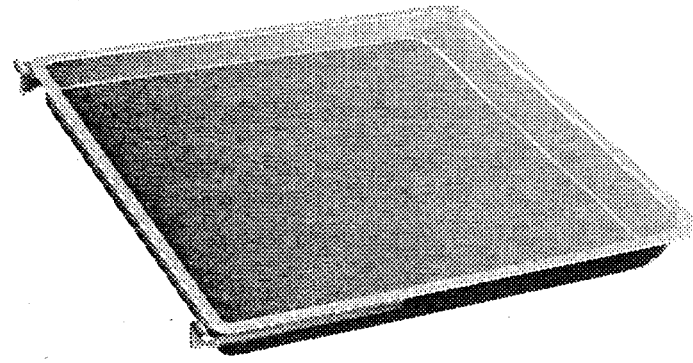
The electronic system of your oven is equipped with FUZZY logic. FUZZY logic is an advanced form of control which gives you the advantage of being able to control the exact temperature. This opens up new possibilities such as being able to prepare yoghurt.

Continued on the next page

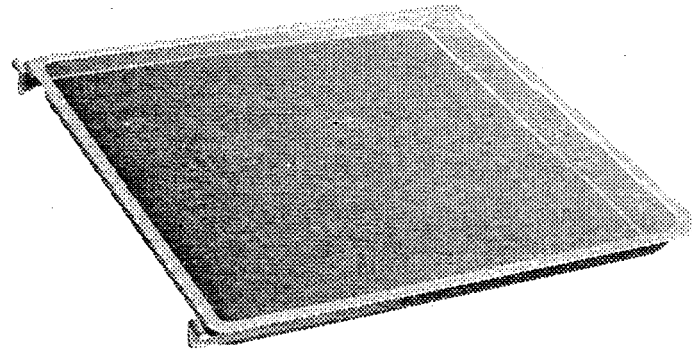
Oven carriage and accessories



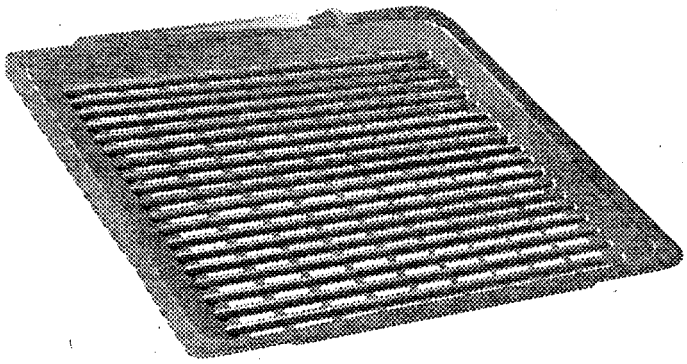
Oven carriage with five heights for accessories.



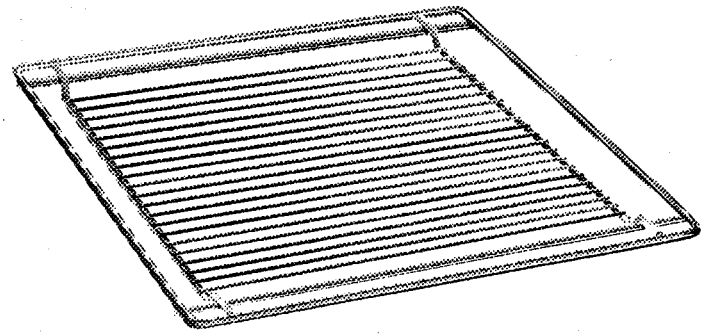
Universal pan for juicy cakes and large roasts.



Baking tin for cakes and cookies.



Grill tin. This should always be placed in the universal pan. Use the grill tin as protection against squirting and also for grilling.



Grid for utensils, cake molds, roasts and grilled pieces of meat. The grid is curved and may be used facing either up ⌒ or down ⌣.

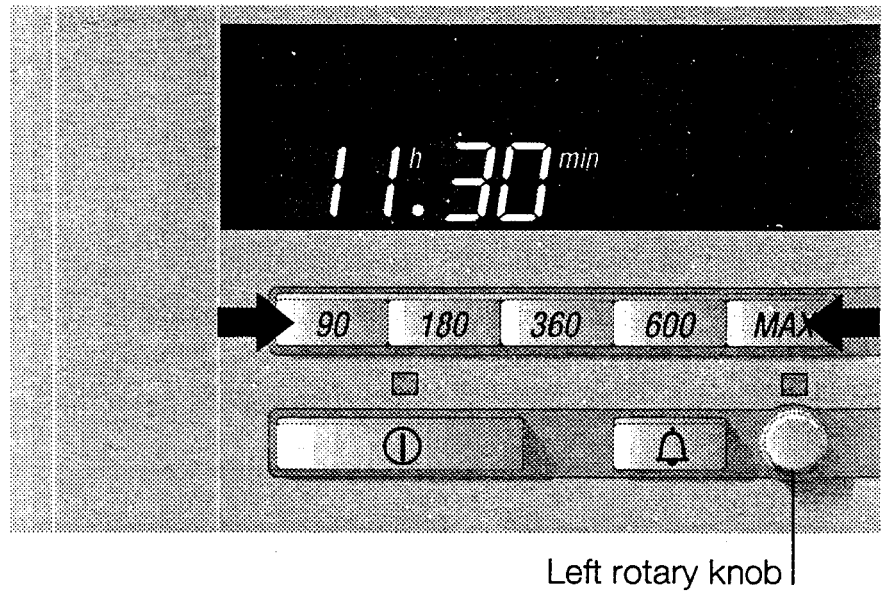
The baking tray or main oven pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

The distortion will already subside again during baking, roasting or grilling.

You can obtain **accessories** from your dealer.
Please state the E No. and FD No. of your appliance.

Setting the time

After connection to the electricity supply three zeros lights up in the left-hand display area. Set the clock time.



Left rotary knob

1. Briefly press the 90 button and the MAX button at the same time. The display 12 h 00 min will appear which is the basic setting. You must start setting the time within the next 3 seconds. Otherwise 12 h 00 min will be the setting used.
2. Press the left rotary knob so that it unlocks and set the clock time. The rotary knob can be turned clockwise and counter-clockwise.

Changing the time of the clock:
(e. g. from summertime to wintertime).
Set as described in points 1 and 2.

Please note:

- The clock time will be erased if there is a failure in the electricity supply. The three zeros will flash. A new setting has to be made.
- The baking oven will not heat if the three zeros are flashing.
- The display is only lit at half power between ten o'clock in the evening and six o'clock in the morning.

Cleaning the baking oven

Before initial use:
Clean the baking oven and accessories with an alkaline rinsing solution.
It is not necessary to heat up the baking oven.

The baking oven remains lit up if you turn on the main switch and open the baking oven door.

Main switch

The oven is fitted with a main switch so that children are not able to switch it on. The cooking areas and baking oven can be set only if the main switch is turned on and the control light is lit. Always switch off the oven at the main switch after you have used it. The clock time, timer function and residual heat display will, of course, remain in operation. If your cooking panel has a warming plate this may also be used.

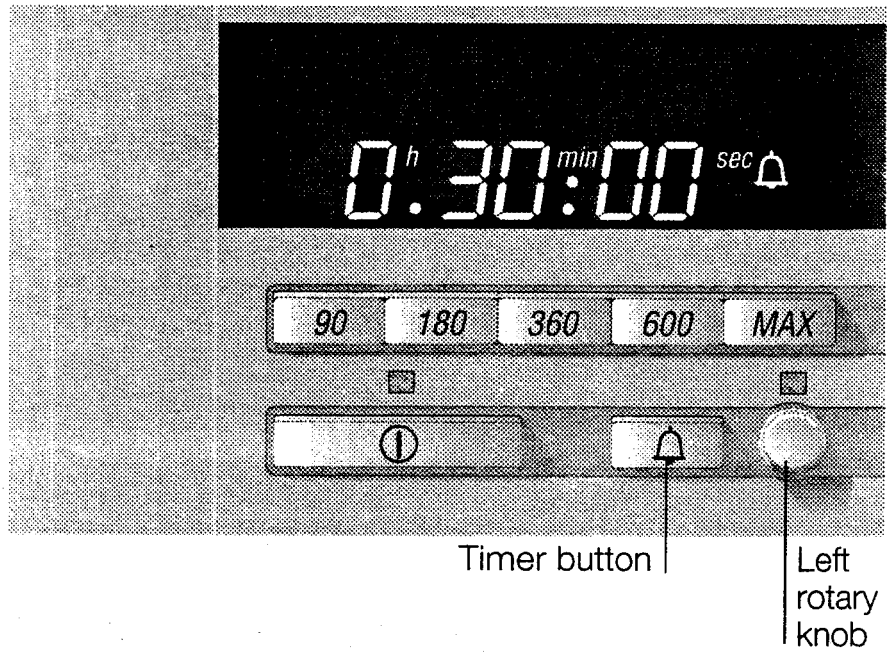
Quick Heating

You can use the quick heating facility so that the baking oven quickly reaches the set temperature. This is possible with Heating from above and below and Hot Air.
Make your settings as usual and press the button for the type of heating quickly twice in succession.
°C will flash in the display for as long as the Quick Heating is in operation. It will then be lit continuously.

Timer

The timer works independently of the other settings. For this reason it has a special signal tone.

You can thaw bread rolls with the microwave and set the timer for your breakfast eggs at the same time. The microwave will run in the display.



How to make your settings:

1. Press the timer button 🔔.
   0 h 01 min 00 sec appears in the left-hand display as the basic setting.
   You must start setting the time during the next 3 seconds, otherwise the clock time will reappear and you will have to start from the beginning.
2. Set the time using the left rotary knob.
3. Press the timer button 🔔 again. The clock time will reappear.

After the time has elapsed an acoustic signal will sound for approx. ½ minute. This can be cancelled using the timer button 🔔.

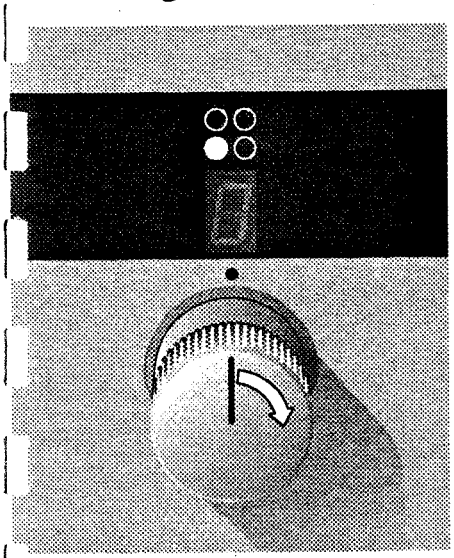
Cancelling:
Press the timer button 🔔 twice.

Please note:

- ❑ If you want to find out how much time is remaining, press the timer button 🔔 once.
  The remaining time will be displayed for 3 seconds.
- ❑ You may set any time up to 23 hours 59 minutes.

Cooking

Cooking area switch



The switches are retractable.
Press the switch for locking and unlocking. The switch must be in the off position to do this.

With the switches you have the option of setting the heating output of the cooking areas in 12 stages.

1 = lowest setting
9 = maximum setting
A = start cooking circuit

You can select intermediate stages in the range 2 to 5. These are marked with a dot.

There is a stop at the end of the setting range. Please do not turn it beyond this point.

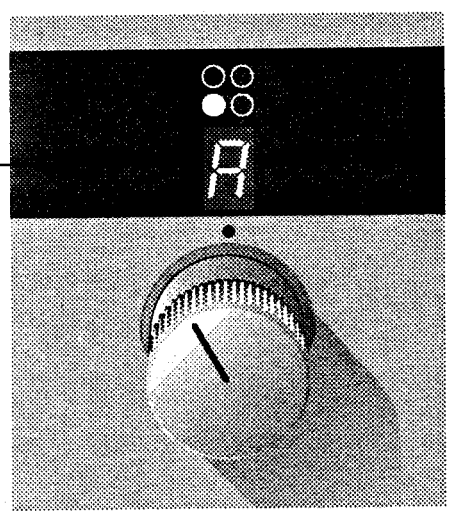
Start cooking electronic circuit

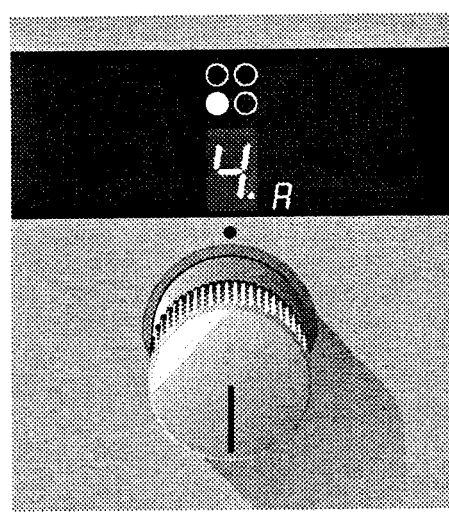
This oven has a start cooking electronic circuit for all four cooking areas.
You no longer need to switch on, wait until the dish is cooking and then turn it down. Instead, all you have to do is set the desired level to continue cooking.
The cooking area heats up with maximum power and switches back to the setting which you have chosen.
The time taken to heat up the cooking area depends on the level which you have set to continue cooking. In the range 1 to 6 this is 1 to 9 minutes and in the range 7 and 8 only 3 minutes so that fat does not overheat when roasting.

How to make the right setting:

Turn the cooking area switch clockwise past position 9 to the symbol A and turn back to the required stage for continued cooking.

The A in the display lights up briefly if the pre-cooking electronics are selected.





The A remains lit as long as the the pre-cooking electronics are effective.

Continued on the next page

Cooking on the cooking panel

Cooking table	Examples	Quantity	Cooking level	Time, taken Minutes
melting (without water bath)	chocolate, butter, honey, gelatine	100 g 1 packet	⍓ 1 ⍓ 1	3 – 4 –
heating	canned fruit (total filled weight) gravy thickened soup	400 – 800 g 500 g – 1 kg 500 g – 1 kg	⍓ 2 – 3 ⍓ 7 – 8 ⍓ 3 – 4	5 – 10 4 – 7 3 – 6
heating and keeping hot	stew (e. g. lentil stew)	400 – 800 g	⍓ 2	–
thawing and heating	spinach, deep frozen goulash, deep frozen	300 – 600 g 500 g – 1 kg	⍓ 4 ⍓ 3. – 4	8 – 15 20 – 30
stewing (in boiling liquid)	fish	300 – 600 g	⍓ 3 – 4	20 – 25
boiling (putting rice in boiling liquid)	rice potatoes boiled in their skins fresh fruit	125 – 250 g 750 g – 1.5 kg 500 g – 1 kg	⍓ 3. ⍓ 4. ⍓ 3. – 4	20 – 30 30 – 40 10 – 20
braising	meat rolls braised meat	4 pieces 1 kg	⍓ 5 – 6 ⍓ 4. – 5	50 – 60 80 – 100
roasting	fish fingers, pancakes veal and pork cutlets, with bread crumbs	– – –	⍓ 7 – 8 ⍓ 7 ⍓ 7 – 8	8 – 11 roast continuously 7 – 10

These figures are approximate and may vary depending on the type of food and the utensil used.

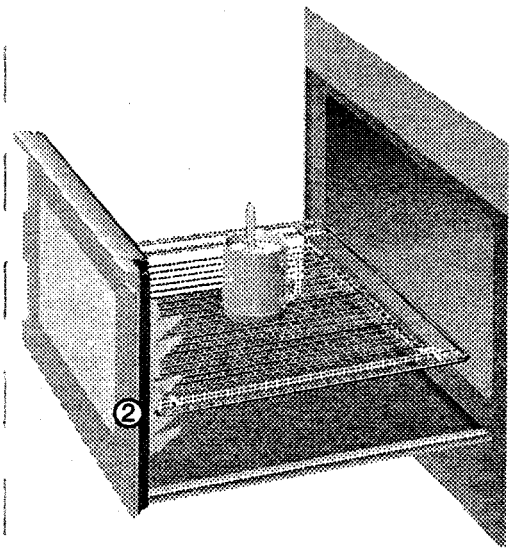
Cooking panel

Separate operating instructions are supplied with the cooking panel. These contain information on operation, as well as notes on care and cleaning.

How to save energy

- ❑ We recommend that you use only pots and pans which have a even, thick bottom surface. Uneven bottom surfaces prolong the time needed for cooking.
- ❑ Optimum transfer of heat is ensured when the bottom of the pan and the cooking area are of equal size.
- ❑ If possible, cover pots and pans with a lid.
- ❑ In the case of longer cooking times you can switch off the cooking area between 5 and 10 minutes before the cooking time ends.

The microwave



Try out the microwave straightaway. Heat up the coffee left over from breakfast, for example – it takes just like it's been made fresh.
You will find the values for making settings in the tables below.
Take a large cup without gold or silver decoration and place the a coffee spoon inside the cup.
Put the cup at level 2 in the middle of the grid.

Turn on the main switch.
Press MAX setting.
Make a setting for 2 minutes with the left rotary knob.
Press the starter switch.
An acoustic signal will sound after 2 minutes.
Press the cancel button. The coffee is hot.

Read the "Safety Information on the Microwave" again while you are drinking your coffee. These are very important.

What you should know about utensils

Use utensils made of glass, porcelain, ceramic materials or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through them.
This is not the case with metal utensils. Microwaves are not able to pass through them. Food in sealed metal containers remains cold.
You can use open metal dishes, e. g. made of aluminium. Ensure that metal does not come too close to the wall of the baking oven. Sparks may leap over.
Sparks cannot leap over if baking oven accessories made of metal are used as described in the tables. Always put the utensil on the grid.
If sparks do jump between metal baking tins and the grid, moisten the bottom of the baking tin.
In many cases you can simply use serving utensils. This will save putting them into another utensil and washing them up. If your utensils have a silver or gold decoration use them only if the utensil manufacturer guarantees that they are suitable for using in the microwave.

Utensil test:

The microwave must not be switched on without food inside. The only exception to this is the following utensil test. Carry out this test if you are unsure whether your utensils are suitable for the microwave.
Place the empty utensil for ½ minute to 1 minute at the MAX setting into the unit. In the meantime check the temperature. The utensil should be cold or handwarm. If it is hot or there are sparks the utensil is not suitable.

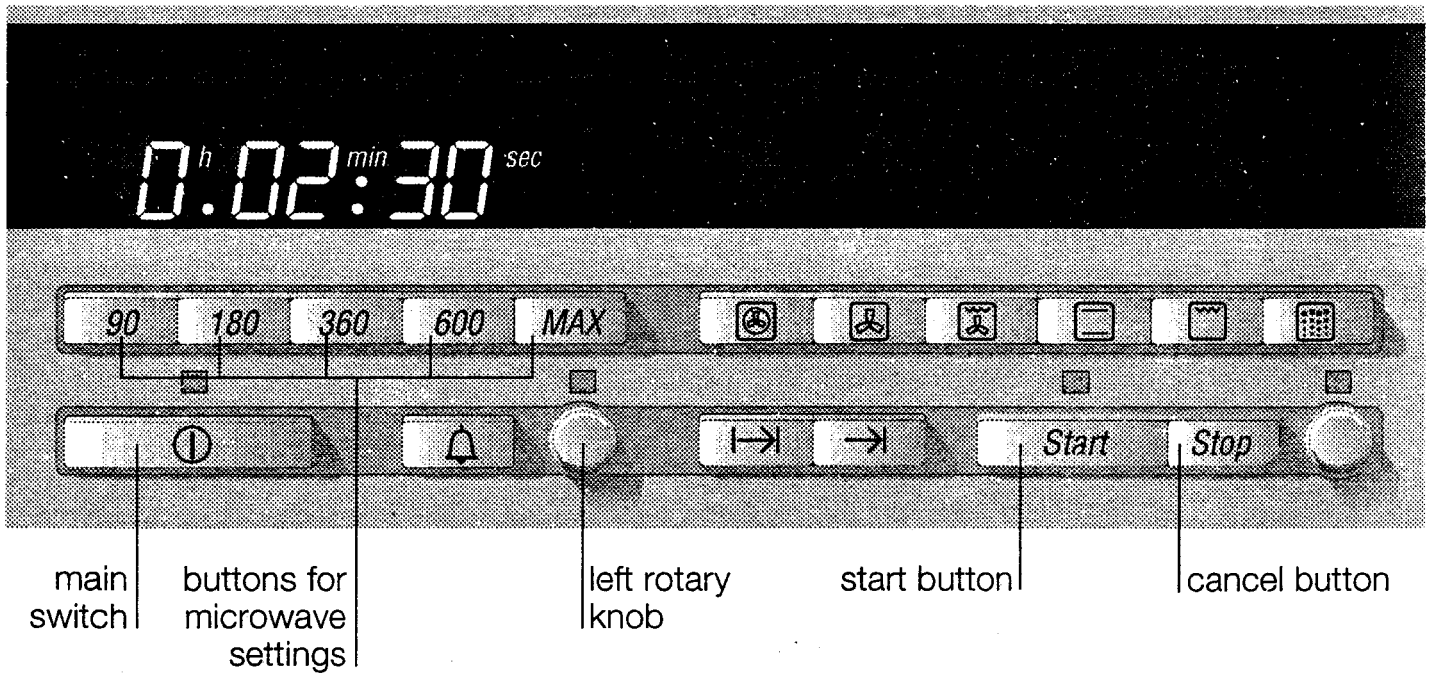
Continued on the next page

Heated food gives off heat. Utensils may become hot. Use an oven-cloth to take out the food.

You can keep your baking oven clean if you use tall containers or ones which are covered with a lid.

Ho to make the right setting:

You can set the MAX microwave setting for 30 minutes, 600 watts for an hour and the other settings for 1 hour and 30 minutes. You may enter up to three settings one after the other.



1. Turn on the main switch. The control lamp lights up.
2. Press the required microwave setting. 0 h 01 min 00 sec appears in the left-hand display for 1 minute. This is the basic setting.
3. Set the required time using the left rotary knob. You may now enter further settings and times, as described in points 2 and 3 above.
4. Press the start button.
   If you have made more than one setting and time, the left-hand display will show the total time which has been set.

The set time starts running.

After the time has elapsed a double signal tone will sound for approx. ½ minute. You may switch this off earlier using the cancel button.

Making a correction:
Press the cancel button twice and reset.

Please note:

- If you have entered a microwave setting the appropriate symbol will be brightly lit.
- If you open the backing oven door in the meantime, the operation of the microwave will be interrupted. Close the door and restart. If you forget to do this a bleeping tone after three seconds will remind you to press the start button.

By the way:

Condensation may form on the door window, interior walls and the bottom surface. Wipe away the water after cooking.

You will occasionally hear a quiet switching noise after the microwave has been turned on. This is part of the normal operation of the appliance.

Tables

The times stated in the tables are approximate. They depend on the quality and type of food used.

Time ranges are frequently stated in the tables. Set the shorter time first and extend it if necessary.

It may be that you have quantities which are different from those stated in the tables.
There is a general rule of thumb for this:
double the quantity – double the duration
half the quantity – half the time.

Many dishes have to be stirred or turned while they are cooking. If you open the baking oven door the microwave switches off automatically. Press the start button again after closing.

Thawing

Deep frozen foods should be placed in a dish which is as shallow as possible or on a plate.

Cover sensitive parts such as legs and wings of chickens or the fatty edges of roasts with small pieces of aluminium foil. The foil should not come into contact with the walls of the baking oven. You may remove the aluminium foil after half the thawing time has elapsed.

Turn the food after half the thawing time has elapsed. You should turn larger pieces several times.

Leave the food which has been thawed for at least 10 minutes to allow the temperature to stabilize. You can take out the innards from poultry.

Thawing **Grid, Height 2** **Press the start button after making setting**	**Quantity**	**Select microwave setting, W** **Set time, minutes**
1 chicken	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15 – 20 min.
2 chickens	1 kg each	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.
1 capon	1.3 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 – 30 min.
1 duck/turkey	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.

Thawing with the microwave

Thawing Grid, Height 2 Press the start button after making the setting	Quantity	Select microwave setting, W Set the time, minutes
Meat (small pieces)	500 g 750 g 1 kg 1.5 kg 2 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 – 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 – 35 min.
Ground meat flat Ground meat compact	500 g 500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 12 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 – 12 min.
2 steaks	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 – 15 min.
Fish	500 g 1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 8 – 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 20 min.
Butter	250 g	90 W, 10 – 13 min.
Cream	200 g	90 W, 7 – 8 min.
Bread	500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 12 – 15 min.
Bread rolls	4 pieces	180 W, 1 – 3 min.
Cake, dry	250 g 500 g 1 kg	180 W, 2 – 5 min. 180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min.
Cake, moist	250 g 500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min. 180 W, 18 – 22 min.
Berries, stone-fruit	250 g 500 g	180 W, 4 – 8 min. 180 W, 8 – 12 min.

Cream cakes are thawed without the microwave.

1. Place frozen food on Level 2 open on to the grid.
2. Turn on main switch.
3. Press button.
4. Set the center rotary knob to 20 °C.
5. Press start button.

A whole cake or pie needs about 1 ½ to 2 hours.
Quantities of 0.5 kg need about 40 minutes to thaw.

Preparing food with the microwave

Always cover the food.

Stir or turn the food several times while it is cooking. This will ensure that they heat up more quickly and evenly.

Remove ready-prepared dishes from their aluminium packaging and prepare them in a utensil which is suitable for using in a microwave. This will heat them more quickly and evenly.

If you are heating different types of foods at the same time they may heat up at different speeds.

After heating leave the dishes to stand for 1 to 2 minutes to allow the temperature to stabilize.

Grid, height 2 **Press the start button after making the setting**		**Quantity**	**Select microwave setting, W** **Set the time, min.**
Vegetables add some liquid			
mushrooms, fresh	cook	250 g	600 W, 6 – 8 min.
leek, fresh	cook	500 g	600 W, 6 – 8 min.
paprika, fresh	cook	250 g 500 g	600 W, 3 – 5 min. 600 W, 6 – 8 min.
peas, frozen	cook	450 g	600 W, 8 – 10 min.
mixed vegetables, frozen	cook	450 g	600 W, 10 – 13 min.
spinach, frozen	cook	300 g	600 W, 12 – 14 min.
vegetables, refrigerator temperature	heat	150 g 300 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 3 – 4 min.
side-dishes			
Potatoes add some fluid	boil	250 g 500 g 750 g	600 W, 6 – 8 min. 600 W, 8 min. + 360 W, 5 – 7 min. 600 W, 9 min. + 360 W, 4 – 6 min.

Grid, height 2 Press the start button after making the setting		Quantity	Select microwave setting, W Set the time, min.
Rice, double quantity add liquid	boil	125 g 250 g	600 W, 4 min. + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 7 min. + 180 W, 10 – 15 min.
Vegetables, refrigerator temperature	heat	250 g 500 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 4 – 5 min.
Wholemeal*, add three times the quantity of fluid	cook	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12 – 15 min.
Grain*, e. g. wheat, spelt, unripe spelt grain, oats, barley. Add double quantity of fluid	cook	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 15 – 20 min.

* Depending on the type of grain, grain and wholemeal should be left to steep for up to 30 minutes after cooking.

Meat

Spare-ribs	cook	1 kg	360 W, 40 – 45 min.
Slices of meat in sauce, deep frozen	heat	400 g	600 W, 12 – 16 min.
Slices of meat in sauce, refrigerator temperature	heat	400 g	600 W, 5 – 6 min.
Ground meat sauce, deep frozen	heat	300 g	600 W, 7 – 10 min.
Ground meat sauce, refrigerator temperature	heat	600 g	600 W, 5 – 8 min.

Soups

Stew, deep frozen	heat	500 g	600 W, 11 – 15 min.
Stew, refrigerator temperature	heat	500 g	600 W, 4 – 6 min.
Gravy, deep frozen	heat	400 g	600 W, 5 – 8 min.

One-course meals

One-course meals, deep frozen	heat	350 – 400 g	600 W, 7 – 9 min.

Continued on the next page

Grid, height 2 **Press the start button after making the setting**		**Quantity**	**Select microwave setting, W** **Time, minutes**
One-course meal refrigerator temperature	heat	350 – 400 g	600 W, 4 – 6 min.
sterilized prepared dishes	heat	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 min.
Desserts			
Blancmange	boil	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Stewed fruit	boil	250 g 500 g	600 W, 7 – 10 min. 600 W, 10 – 15 min.
Baby food heat open, stir and test the temperature			
in the glass	heat	200 g	360 W, 1 – 2 min.
feeding bottles (place bottle on a plate. Place a spoon in the bottle).	heat	200 ml	MAX, 1/2 – 3/4 min.
Others			
Butter, refrigerator temperature	make ready for spreading	250 g	90 W, 1 – 3 min.
Honey	melt	200 g	180 W, 1 – 2 min.
Cake frosting (take out of the packet)	melt	150 g	360 W, 4 – 6 min.
Butter, refrigerator temperature	melt	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 min. 180 W, 4 – 5 min.
Drinks Place spoon in the container			
Coffee, tea, ...	heat	150 ml 300 ml 1/2 l 1 l	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min. MAX, 3 – 4 min. MAX, 7 – 8 min.
Milk, depending on the desired temperature	heat	200 ml 400 ml	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min.

Dishes for testing in accordance with DIN 44566

These dishes are used by testing institutions for testing the quality and operation of microwave units. Measurement of the output power with the grid at level 2.

Dish	Quantity	Setting	minutes
Chicken, thawing	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 min. 15 – 20 min.
Turn the chicken after the set time has elapsed. Allow it to thaw for 10 to 15 minutes afterwards.			
Ground beef, thawing	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 min. 10 – 12 min.
Turn the ground beef after the set time has elapsed. Allow it to thaw for 10 to 15 minutes afterwards.			
Strawberries, thawing	250 g	180 W	7 – 9 min.
Allow the strawberries to thaw for 5 to 10 minutes afterwards.			
Goulash, thawing and heating	500 g	600 W	14 – 16 min.
With covering. Separate and stir the goulash after 10 minutes.			
Spinach, thawing and heating	450 g	600 W	12 – 15 min.
With covering. Separate and stir the spinach after 11 minutes.			
Rockfish fillet, thawing and cooking.	400 g	600 W	10 – 12 min.
With covering.			
Peas, thawing and cook	300 g	600 W	7 – 10 min.
With covering.			
Lentil stew, heating	1 kg	600 W	12 – 15 min.
With covering.			
Meat loaf, cooking	750 g	600 W	18 – 20 min.
Chicken, cooking	850 g	600 W	14 – 16 min.
With covering. Turn after 10 minutes. Leave it to stand in the container for 8 minutes afterwards.			

Test Dishes in accordance with IEC Publication 705 Second edition 1988

Dish	Weight	Utensil	Setting	Duration, minutes
Egg cream (Testing A) Allow to stand till cold	1 kg	Pyrex 226 S Art. No. 03.226.85	360 W + 180 W	20 min. approx. 40 min.
Sponge mix (Testing B) Allow to stand until cold	475 g	Pyrex 828 F Art. No. 03.828.80	360 W	approx. 14 min.
Meat loaf (Testing C) Allow to stand for 5 minutes	900 g	Pyrex 838 F Art. No. 03.838.80	600 W	approx. 20 min.
Ground beef Thaw Allow to stand for 5 minutes	500 g	Manufacturer HP Montabaur, Art. No. 710 (only top part)	180 W + 90 W	8 min. approx. 10 min.
Strawberries Thaw Allow to stand for 5 minutes	250 g	Manufacturer Reppel & Vollmann, Kierspe Art. No. 4100	180 W	approx. 6 min.

Tips on your Microwave

If you cannot find a setting for the quantity of food you are preparing.

Lengthen or shorten the cooking times according to the following rule of thumb:
double quantity = double the time
half the quantity = half the time

The food has become too dry.

Set a shorter cooking time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.

The food has not yet thawed, is not hot or not cooked after the time has elapsed.

Set a longer time. Select a higher microwave setting than stated. Larger quantities needs a longer period of time. Take into account the height of the food. Food which is greater in height need a longer period of time.

The food is overheated at the edges, but not done in the middle after the cooking time has expired.

Stir the food occasionally while cooking and next time select a lower setting and a longer period of time.

The poultry or meat is partly done on the outside after thawing, but has still not thawed in the middle.

Select a lower microwave setting. Switch on hot air and 20 °C. Turn over the food to be thawed several times if there are large quantities.

Setting procedure:

Switching on and off manually

1. Turn on main switch.
2. Select heating type.
   The basic setting for temperature or grill level will appear in the center display.
3. Set the required temperature or grill level using the center rotary knob.
4. Press start button.

Changing the baking oven temperature or grill level:
Set the required baking oven or grill level using the center rotary knob.

Switching off:
Press the cancel button twice.

Switching on the microwave in addition to the baking oven for a short period of time.

If your guests arrive earlier than expected and the meal is not ready, you can save time by switching on the microwave in addition to the baking oven for a short period of time.

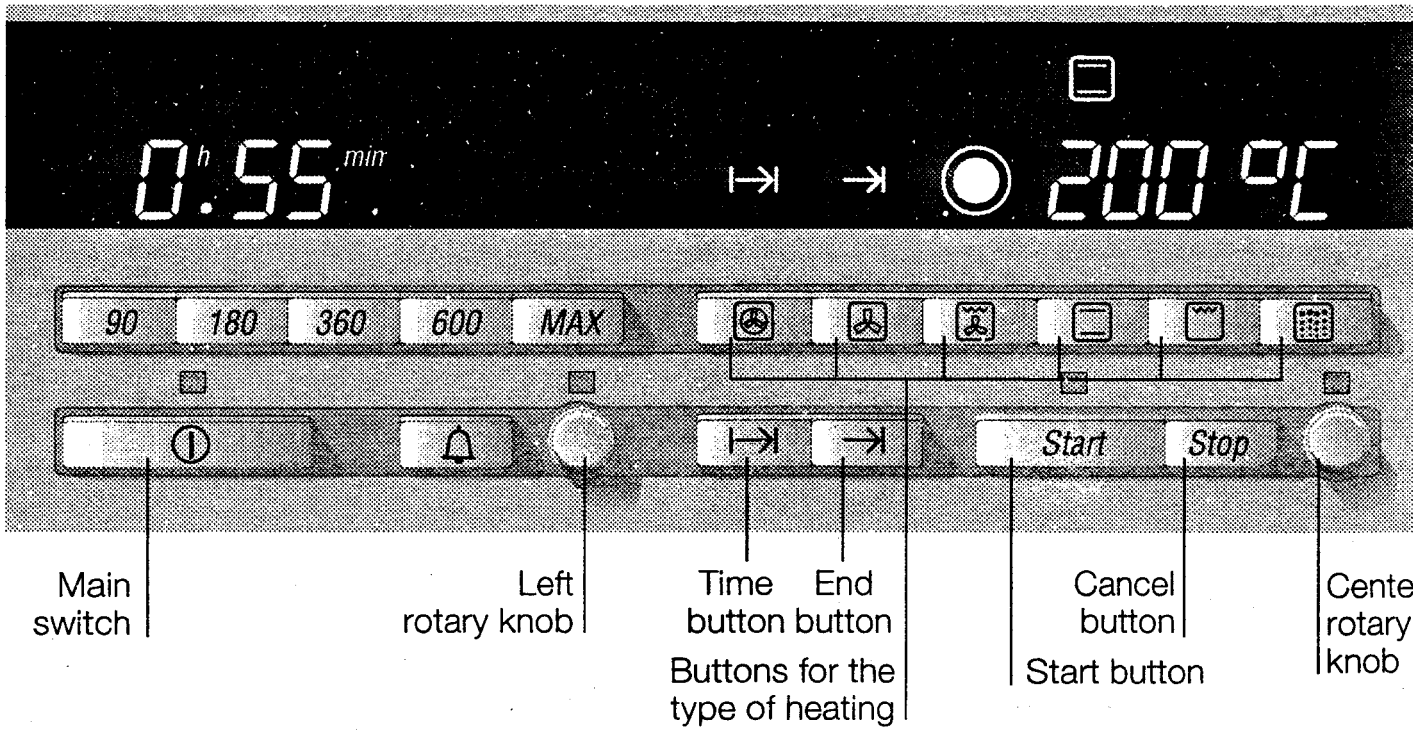
- ❑ The baking oven has already been started.
- ❑ Press the microwave setting and enter the time using the left rotary knob.
- ❑ Press start button.

A signal will sound after the microwave has stopped working. You can cancel by using any of the microwave buttons. Do not switch off the signal using the cancel button as this will stop the baking oven working. Press the cancel button twice only if you want to switch off the baking oven.

If the baking oven is to switch on and off automatically:

1. Turn on the main switch. The control lamp will light up.
2. Select type of heating.
   The basic setting for the temperature or grill level will be shown in the center display.
3. Set the desired temperature or grill level using the center rotary knob.
4. Press the time button ⊢→⊣.
   30 minutes will appear in the left-hand display (basic setting).
5. Set the time in hours and minutes with the left rotary knob.
6. Press the start button.
   The clock time will reappear. The baking oven will switch off automatically.

Continued on the next page



To alter:
Type of heating: as in points 2, 3 and 6.
Temperature or grill level: Turn the center rotary knob to the desired baking oven temperature or grill level.
Time: make the setting as described in Points 4 to 6.

After the time has elapsed an acoustic signal will sound for approx. ½ minute. You can switch this off early using the cancel button.

If the baking oven is to be switched on and off

Use only fresh meat. Remember that unrefrigerated meat spoils easily.

Make the setting as described in Points 1 to 5.

6. Press end button →|.
   The time at which the dish will be ready will be shown in the left-hand display for 3 seconds. Set this time to later.
7. Set the new time at which the food is to be be ready using the left rotary knob.
8. Press the start button.

The clock time will reappear. The baking oven will switch on and off at the correct time.

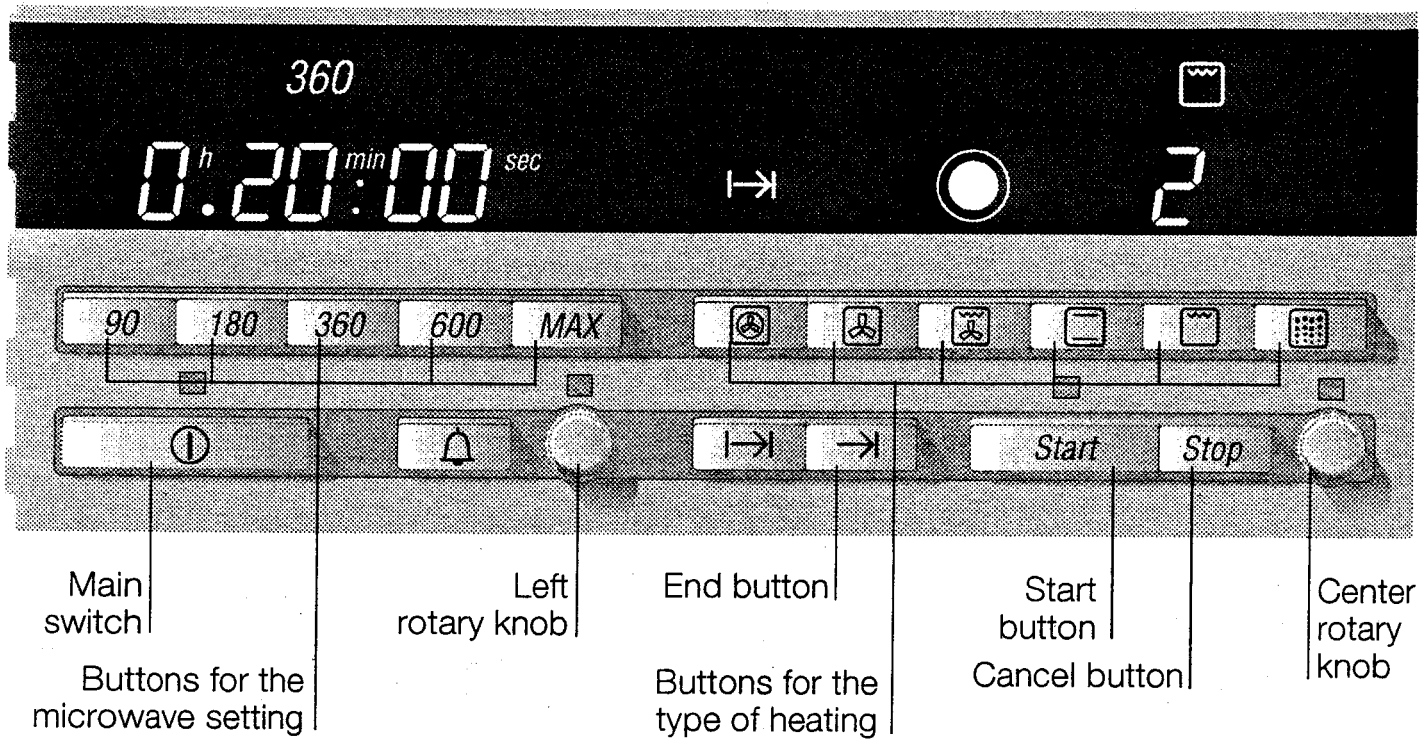
Correction:
Press the cancel button twice and reset.

A signal will sound for approx. ½ minute **after the time has expired.** You can switch it off early with the cancel button.

Note:

- You can find out the remaining time or end time during operation by pressing the time button |→| or the end button →|. The time will appear for three seconds.

How to make the settings:



Microwave and baking oven switch off at the same time

1. Turn on main switch.
2. Select type of heating.
   The basic setting for the temperature or grill level will be shown in the center display.
3. Set the temperature or grill level using the center rotary knob.
4. Press button for the desired microwave setting. 1 minute will be shown in the left-hand display (basic setting)
5. Set the time in hours, minutes and seconds using the left rotary knob.
   You can now enter other settings and times.
6. Press start button.
   The time will start running in the left-hand display.
   The microwave and baking oven will switch off at the same time.

To alter
Type of heating: as in points 2, 3 and 6.
The baking oven temperature or grill level:
Turn the center rotary knob to the desired baking oven temperature or grill level.
Microwave setting or time: Set as described in points 1 to 6.

An acoustic signal will sound for approx. ½ minute **after the time has elapsed.** You can switch it off by using the cancel button or by opening the baking oven door early.

Continued on the next page

Baking oven and microwave switch on and off automatically

If you wish to be elsewhere for some length of time, you can set the oven so that the microwave and the baking oven switch on and off automatically.

Please note that food which spoils easily should not be allowed to stand in the baking oven for too long.

Make the setting as described in points 1 to 5:

6. Press the end button →|.
   The time at which the dish will be ready will be shown in the left-hand display. Set this time to later.
7. Set the time with the left rotary knob.
8. Press the start button.
   The time will reappear.

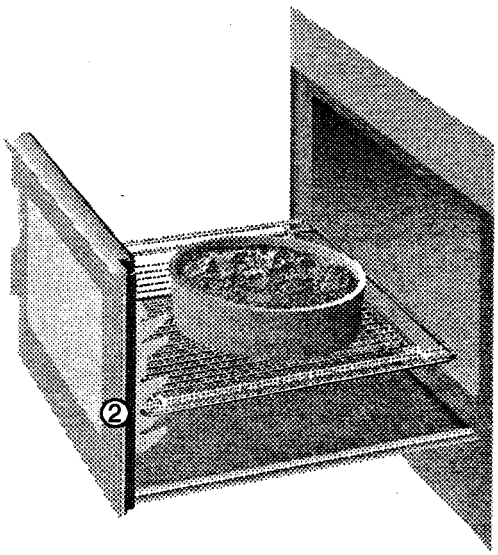
The baking oven and microwave will switch on and off automatically at the correct time.

A signal will sound for approx. ½ minute **after the time has elapsed.** You can switch it off early by using the cancel button.

Notes:

- The setting levels 90, 180, 360 watts can be set for up to 1 hour and 30 minutes. 600 watts can be set up to one hour and MAX for up to 30 minutes.
- You may enter up to three microwave settings and times in sequence.
- If you have entered a microwave setting the corresponding time will light up brightly.
- If you have entered 2 or 3 settings the number for the setting which is currently running will light up brightly.
- The operation of the appliance is interrupted if you open the baking oven door. Close the door and restart. If you forget to do this a beeping tone after 3 seconds will remind you to press the start button.

Example:
Maccaroni cheese 1 kg
Table "Soufflées and gratins"



Place the maccaroni cheese on the grid at height 2.
Shut the baking oven door.

1. Turn on the main switch.
2. Press the button ⊡.
3. Making the setting using the center rotary knob E 1.
4. Press the setting for 360 watts.
5. Set 15 minutes using the left rotary knob.
6. Press the start button.

The maccaroni cheese will be ready in 15 minutes.

Suppose it is 10.30 and you still have a few things to do. The maccaroni cheese is to be ready at 12.00. This will be no problem.

Make the setting as described in points 1 to 5.

6. Press end button →|.
   10.45 will appear in the left-hand display, i. e. the time at which the maccaroni cheese will be ready.
7. Set 12.00 using the left rotary knob.
8. Press the start button.

The microwave and the baking oven will switch on automatically at 11.45 and switch off at 12.00.
It will then be ready for eating.

Tables

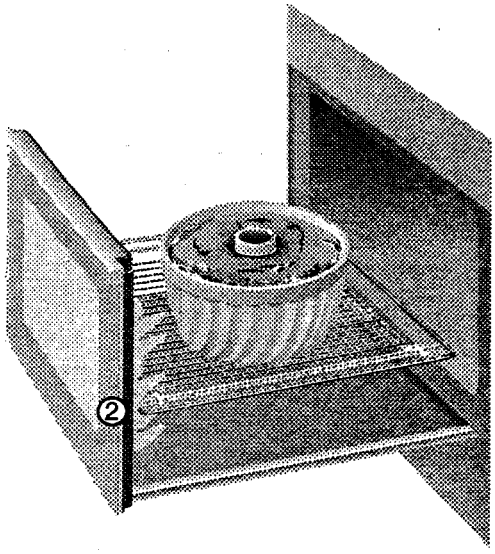
You can combine all kinds of heating with the quick microwave.
Combined operation is not suitable for baking on two levels.
The following tables show which type of heating is best to use, where to insert the accessories and how to make the settings.

Cakes and Pastry

What baking pans can you use?
The best baking pans are dark ones made of metal. If the microwave is switched on as well, you can use baking pans made of glass, ceramic materials, plastic (heat-resistant up to 250 °C) or metall.
With hot air you can also use light colored baking pans.

Cakes in molds	Utensil	Shelf Position	Type of heating	Temperature °C
Victoria sponge, simple fine (e. g. sand-cake)*	Bowl/circular/- baking tin	2 2	 	150 – 170 140 – 160
Cake base with edge made of short pastry	Springform pan	1		170 – 190
Cake base made of sponge mixture	Fruit base mold	2		150 – 170
Sponge cake	Springform pan	2		170 – 190
Nut cake	Springform pan or bowl	3		170 – 180
Fruit or cheese cake short pastrey*	Dark spring-form pan	2		180 – 200
Fruit cake fine sponge mixture	Springform pan or bowl	2		170 – 180
Spicy cakes* (e. g. quiche/onion cake)	Springform pan	1		170 – 180

* Allow cake to cool for approx. 20 minutes in the utensil.



The Tables:
These apply to insertion into a cold baking oven. In this way you can save electricity. If you do want to pre-heat use the quick heating facility. The baking times will be reduced by 5 to 10 minutes.

The temperature and time taken depend on the type and the quantity of the dough. For this ranges are given in the tables. Start with the lowest value and set it higher next time if necessary.
A lower temperature produces a more even browning.

Always place the cake molds in the middle of the grid.

Microwave setting, W Time, Minutes	Start button	Baking time, minutes
	x	50 – 60
	x	60 – 70
	x	25 – 35
	x	20 – 30
	x	25 – 35
180 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
180 W, 40 – 50 min.	x	40 – 50
90 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
180 W, 35 – 45 min.	x	35 – 45

Continued on the next page

Cakes and Pastry

Cakes on the baking tin Press the start button after making the setting	**Utensil**	**Height**	**Type of heating**	**Temperature °C**	**Baking time minutes**
with a dry coating (sponge mixture)	1 tin 2 tins	3 2 + 4	 	150 – 170 150 – 170	25 – 35 30 – 40
with moist covering (e. g. yeast dough with (with apple brumble slice)	1 tin* 2 tins	3 2 + 4	 	170 – 180 160 – 170	45 – 55 50 – 60
Spongeroll (pre-heat)	1 tin	3		170 – 190	15 – 20
Plated bun with 500 g flour	1 tin	3		160 – 180	30 – 40
Stollen with 500 g flour	1 tin	3		160 – 180	55 – 65
Pizza	1 tin 2 tins	3 2 + 4	 	180 – 200 180 – 200	30 – 40 30 – 40
Yeast bread with 1.2 kg flour** (preheat)	Universal pan	2		210 – 230	50 – 60
Leaven bread with 1.2 kg flour** (preheat)	Universal pan	2	 	300 + 190 – 200	8 – 10 45 – 50

* Use the universal pan for fruit cakes containing a lot of juice.

** Never pour water directly into the hot baking oven.

Press the start button after making the setting	**Utensil**	**Height**	**Type of heating**	**Temperature °C**	**Microwave setting, W Time, Min.**
Sponge mixture with fruit	Universal pan	3		160 – 170	180 W, 25 – 35 min.

Fancy biscuits Press the start button after making the setting	**Utensil**	**Height**	**Type of heating**	**Temperature °C**	**Baking time, minutes**
Cookies	1 tin 2 tins 3 tins*	3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	160 – 180 140 – 160 140 – 160	10 – 25 25 – 35 30 – 40
Fancy biscuits	1 tin 1 tin 2 tins 3 tins*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	160 – 180 150 – 160 140 – 150 140 – 150	25 – 30 25 – 30 30 – 40 35 – 45
Meringue	1 tin	3		80 – 90	120 – 150

* Always place the universal pan in the middel. The top tin may be taken out earlier.

Fancy cakes Press the start button after making the setting	Utensils	Height	Type of heating	Temperature °C	Baking time, minutes
Eclairs	1 tin	2		170 – 190	30 – 40
Macaroons	1 tin	2		120 – 140	30 – 40
	2 tins	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 tins*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Puff pastry	1 tin	3		170 – 190	20 – 30
	2 tins	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 tins*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Bread rolls (e. g. rye bread rolls)	1 tin	3		200 – 220	25 – 30

* Always place the universal pan in the middle. The top tin may be taken out earlier.

Tips on baking

You want to bake one of your own recipes.

Use similar types of cakes, biscuits, etc. to those contained in the tables.

How to find out whether the Victoria sponge is completely baked.

Prick the highest point of the cake with a small wooden stick approximately 10 minutes before the end of the baking time. The cake is ready when the dough no longer sticks on the wood.

The cake collapses.

Use less liquid next time or set the baking oven temperature 10 °C lower. Follow the stated stirring times in the recipe.

The cake has risen in the middle and is lower at the edges.

Do not grease the edge of the springform pan. After baking remove the cake carefully with a knife.

The cake becomes too dark at the top.

Place the cake further inside. Select a lower temperature and bake the cake for a slightly longer period.

The cake is too dark at the bottom.

Place the cake higher and set a lower temperature next time.

The fruit cake is too light in color at the bottom. The fruit juice has run over.

It would be better to use the deeper universal pan next time.

Continued on the next page

The cake is too dry.

Use a tooth pick to make small holes in the finished cake. Then sprinkle drops of fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time select a temperature which is 10 degrees higher and shorten the baking times.

The bread or cake looks good (e. g. cheese cake) but is soggy inside (run through with streaks of water).

Use slightly less liquid next time and bake with a lower temperature for a little longer. With cakes with have a moist coating, bake the base first, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then put on the coating. Always follow the recipe and the baking time.

You have baked on more than one level. The item baked on the top level is darker that the one on the bottom level.

Select a slightly lower temperature which will make the item bake more evenly. Tins which have been inserted at the same time will not necessarily be ready at the same time. Allow the lower tins to bake for a further 5 to 10 minutes or insert them earlier.

The cookies do not come off the tin.

Put the tin back into the baking oven for a short time and then remove the cookies immediately.

The cake does not come out when turned over.

Loosen the edge again carefully with a knife. Overturn the cake again and cover the pan several times with a cold wet cloth. Grease the tin well next time and also sprinkle breadcrumbs inside.

Tips for saving electricity.

- ❑ Use a dark baking pan as they absorb heat better.
- ❑ Pre-heat only if this is in the recipe or preparation instructions.
- ❑ With longer baking times you can switch off the baking oven 10 minutes before the end of the baking time and use the heat given off afterwards for baking till ready.
- ❑ If you want to bake more than one cake, bake them together or one after the other.

Meat, Poultry, Fish

What utensils can you use?

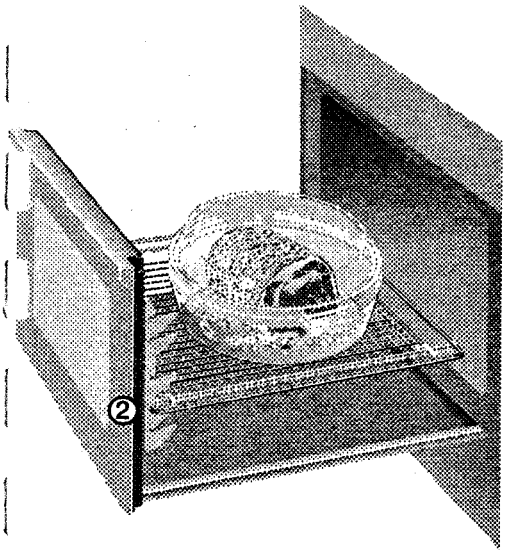
Basically, all heat-resistant utensils suitable for use in the microwave. Roasting tins made of metal are suitable only for grilling without the microwave.

For large roasts of meat you can also use the universal pan.

The utensil should be placed in the middle of the grid.

When taking out the roast, place the glass utensil on a dry kitchen cloth and not on a cold or wet surface. This could cause the glass to crack.

Tips on Roasting.



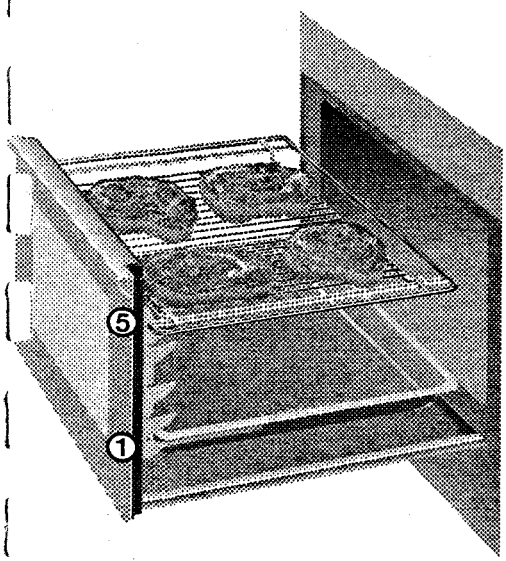
How good the roast is depends on the type and quality of the meat.

With lean meat add 2 to 3 tablespoonfuls of fluid. In the case of braised meat add 8 to 10 tablespoonfuls depending on the size.

Turn the roast over when half the cooking time has elapsed.

When the roast is done it should be allowed to stand for 10 minutes in the baking oven which is shut and switched off.

Tips on Grilling.



Always grill in the closed oven.

As far as is possible, the pieces of meat for grilling should be equally thick, at least 2 cm to 3 cm, so that they brown evenly and remain properly succulent. Always grill stakes unsalted.

The pieces of meat for grilling are placed directly on to the grid or the grill tin. If you are grilling only one piece of meat, place it in the middle area of the grid where it will grill best.

The grid can be placed with the curve facing upwards ⌒ or downwards ⌣. By doing this you can alter the distance to the grill heating element.
Also insert the universal pan at level 1. This will collect the meat juices and keep the baking oven cleaner.

Turn the pieces for grilling over after two thirds of the time stated in the tables has elapsed.

Continued on the next page

Meat

The chart applies to food being placed into a cold oven.

Deep-frozen meat must be completely defrosted.

The times indicated in the charts are approximate and depend on the quality and type of meat.

Meat	Weight	Utensil	Height	Type of heating	Temperature °C, Grill
Braised beef (e. g. prime rib)	1 kg 1.5 kg 2 kg	covered	2 2 2		200 – 210 180 – 200 180 – 190
Sirloin steak	1 kg 1.5 kg 2 kg	open	2 2 2		210 – 230 200 – 220 190 – 210
Roast beef, rare to medium*	1 kg	open	2		220 – 230
Steaks, tender Steaks, medium		Grid Grid	5 5		Stage 3 Stage 3
Pork withouth rind (e. g. neck)	1 kg 1.5 kg 2 kg	open	2 2 2		200 – 210 180 – 190 160 – 170
Pork with rind** (shoulder, knuckles)	1 kg 1.5 kg 2 kg	open	2 2 2		190 – 210 180 – 200 180 – 200
Smoked pork loin	1 kg	open	2	–	–
Meat loaf	750 g	open	2		Stage E 1
Sausages	approx. 750 g	Grill tin and universal pan	4		Stage 3
Roast veal	1 kg 2 kg	open	2 2		180 – 190 160 – 170
Leg of lamb off the bone	1.5 kg	open	2		180 – 190

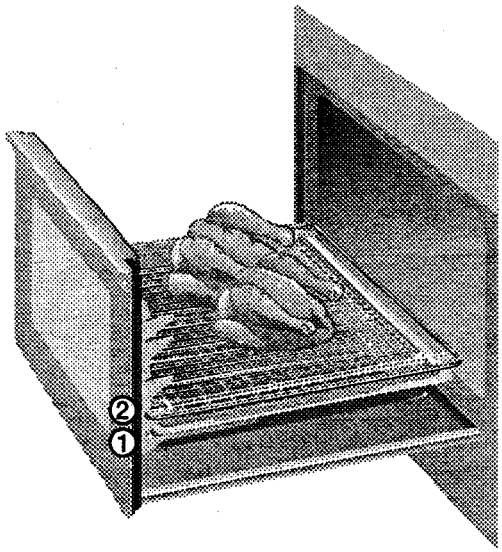
* Turn the roast beef over after half the time has elapsed. Wrap it after cooking in aluminium foil and allow it to stand in the baking oven for 10 minutes.

** Cut into the rind of the pork and place it first, when it is to be turned over, with the rind facing downwards into the utensil.

Select microwave setting, W Set the time, minutes	Start button	Time, minutes
360 W, 10 + 180 W, 30 – 40 min.	x	40 – 50
360 W, 15 + 180 W, 40 – 50 min.	x	55 – 65
360 W, 20 + 180 W, 65 – 75 min.	x	85 – 95
	x	70
–	x	90
	x	100
180 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
–	x	20
	x	15
360 W, 20 + 90 W, 60 – 70 min.	x	80 – 90
360 W, 25 + 90 W, 60 – 70 min.	x	85 – 95
360 W, 30 + 90 W, 60 – 70 min.	x	90 – 100
	x	100
	x	140
–	x	160
360 W, 40 – 45 min.	x	40 – 45
600 W, 18 – 23 min.	x	18 – 23
–	x	15
180 W, 45 – 50 min.	x	45 – 50
180 W, 70 – 80 min.	x	70 – 80
180 W, 20 + 90 W, 40 – 50 min.	x	60 – 70

Continued on the next page

Poultry



This table applies to poultrey placed into the cold baking oven.

Deep frozen poultry must be completely thawed.

Poultry will become especially crispy and brown if you coat it with butter, salty water, dripping fat or orange juice.

Turn a whole bird which is to be cooked after two thirds of the grilling time has elapsed.

Pierce the skin of duck or goose under the wings to enable the fat to run off.

if you are grilling directly on the grid insert the universal pan with grill tin on level 1.

Poultry	Weight	Utensil	Height	Type of heating	Temperature °C, Grill
2 chicken halves	400 g each	Grill tin and	2		Level E 1
4 chicken halves		universal pan	2		Level 1
Chicken portions	500 g	Grill tin and	2		Level 2
	1 kg	universal pan	2		Level 2
1 whole chicken	1 kg	Grid	2		240 – 250
2 whole chickens	1 kg each		2		240 – 250
4 whole chickens	1 kg each		2		240 – 250
Duck	1.7 kg	Grid	2		210 – 220
Goose	3 kg	Grid	2		220 – 230
	4 kg		2		200 – 220
Baby turkey	3 kg	Grid	2		200 – 210
2 turkey legs	800 g each	Grill tin and universal pan	2		220 – 230

Select microwave setting, W et time, minutes	Start button	Time, minutes
360 W, 25 – 30 min. 360 W, 30 – 35 min.	x x	25 – 30 30 – 35
360 W, 10 – 15 min. 360 W, 15 – 20 min.	x x	10 – 15 15 – 20
360 W, 25 – 30 min. 360 W, 30 – 40 min. 360 W, 35 – 45 min.	x x x	25 – 30 30 – 40 35 – 45
180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 min.	x	45 – 55
180 W, 20 + 90 W, 50 – 60 min. 180 W, 25 + 90 W, 70 – 85 min.	x x	70 – 80 95 – 110
180 W, 65 – 75 min.	x	65 – 75
360 W, 20 + 90 W, 35 – 45 min.	x	55 – 65

Continued on the next page

Fish

This table applies to inserting fish cold into the cold baking oven.

Fish	Weight	Utensil	Height	Type of heating	Temperature °C, grill
Fish, grilled	at 300 g 1 kg 1.5 kg	Grill tin and universal pan	3 2 2	 	Level 3 Level 2 Level 2
Trout, blue	300 g	sealed	2	–	–
Fish, deep frozen	400 g	sealed	2	–	–
Fish in slices	at 300 g	Grill tin and universal pan	4		Level 3

Tips on Roasting and Grilling

The roast has become too dark and the crust in burnt in parts.

Check the level at which it has been inserted and the temperature.

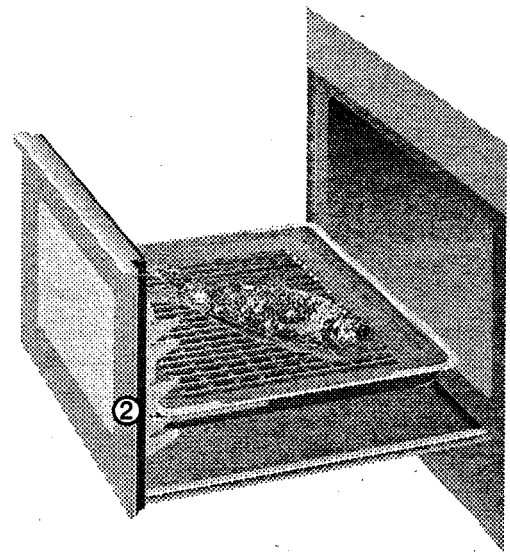
The roast looks good but the sauce has been burnt.

Next time select a smaller roasting utensil or add more liquid.

The roast looks good but the sauce is light and watery.

Next time select a larger roasting utensil and use less liquid.

Select microwave setting, W Set the time, minutes	Start button	Time, minutes
180 W, 12 – 15 min.	x	12 – 15
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
300 W, 5 – 7 min.	x	5 – 7
600 W, 10 – 12 min.	x	10 – 12
180 W, 15 – 18 min.	x	15 – 18



If you cannot find information on the weight of the roast in the table.

Make your setting for the nearest weight in the table **below** the weight of the roast you are cooking and lengthen the time.

The roast is not completely done in combined operation.

Switch on the microwave from the beginning. If you open the baking oven in the meantime remember to restart the microwave. Next time test how well the roast is done using a roast thermometer and follow the times needed for final roasting. Cut open the roast. Prepare the sauce in the frying pan, place the roast slices in the sauce and cook the meat until it is done using only in the microwave.

Soufflées, Gratins, Toast

This table applies only to inserting into the cold baking oven.

Place the soufflée on to the grid in a utensil suitable for using in microwaves.

Maccaroni cheese, potato gratin and strudel can be done directly in the universal pan.

Dish	Utensil	Height	Type of heating	Temperature °C, Grill
Soufflées sweet (e. g. quark soufflée with fruit)	Soufflée mold	3		190 – 200
Soufflées, spicy made of cooked ingredients (e. g. maccaroni cheese)	Soufflée mold Universal pan	2 3		Stage E 1 Stage 3
Soufflées, spicy made of raw ingredients (e. g. potato gratin)	Flat soufflée mold* Universal pan**	2 2		210 – 220 210 – 220
Strudel, sweet	Soufflée mold or universal pan	2		190 – 200
Toast browning 4 pieces 9 pieces	Grid or grill tin	5 5		Stage E 3 Stage 3
Toast baked over 4 pieces 9 pieces	Grid or grill tin	4 4		Stage E 3 Stage 3

* with 1 kg potatoes, raw
** with 1.5 kg potatoes, raw

Select microwave setting, W Time, minutes	Start button	Time, minutes
80 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
60 W, 15 – 25 min. 600 W, 10 – 15 min.	x x	15 – 25 10 – 15
600 W, 10 + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 12 + 180 W, 18 – 23 min.	x x	20 – 25 30 – 35
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
	x x	6 – 7 4 – 5
	x x	7 – 10 5 – 8

Deep Frozen Prepared Products

Please note the information stated by the manufacturer on the packet. The values below are intended for guidance only.
The table applies to insertion into the cold baking oven.

Dish		Height	Type of heating	Temperature °C, Grill
Strudel with fruit filling*	Universal pan	2		200 – 210
Strudel with other filling*	Universal pan	3		170 – 180
Ready-made cakes	Original packaging on to the grid	2		170 – 180
French fries	Grill tin and universal pan	3		240 – 250
Pizza	Grill tin and universal pan	2		200 – 210
Pizza-baguette	Grid	4		240 – 250

* For strudel cover the universal pan with baking paper.

Additional Possibilities

With this oven you can set temperatures from 30° C to 300° C. You will be able to produce creamy yoghourt at 38° C to 40° C just as successfully as a crisply baked pizza at 280° C to 300° C. The baking oven lighting switches on only at a temperature of 60° C or more. This helps to save electricity.

	Utensils	Height	Type of heating	Temperature °C
Yoghourt	Cups on grid	1		38 – 40
Pizza, home made*	Pizza pan or universal pan	2		280 – 300
Meat in bread dough*	Universal pan	2		170 – 190
Whole fish, 2 kg e.g. salmon	Grill tin and universal pan	2		280 – 300 95

* Use baking paper only when it is suitable for these temperatures.

Deep Frozen Prepared Products / Additional Possibilities

Remove the deep frozen food dishes from the aluminium packaging and place them in a utensil which is suitable for the microwave, e. g. a soup plate, a glass or ceramic soufflée mold.

Make microwave setting, W Set the time, minutes	Start button	Time, minutes
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
180 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
360 W, 25 – 35 min.	x	25 – 35
	x	30 – 40
180 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
0 W, 14 – 17 min.	x	14 – 17

Start button	Time, minutes	
	6 – 8 hours	Bring 1 liter milk (3.5 % fat) to the boil, allow to cool to 35 °C (95 °F), stir in 1 – 2 tablespoons of yoghurt, pour into cups, cover and place on the grid. Preheat to 60 °C (140 °F) for 5 minutes, then prepare as indicated.
	8 – 14 min.	Preheat until the light goes off.
	50 – 70 min.	Preheat (280 – 300 °C) until the light goes off. 750 g to 1 kg meat and an equal amount of bread dough.
	10 min. 50 – 60 min.	Place the prepared fish on the gril tin. Preheat the oven to 280 – 300 °C (540 – 570 °F). Lightly brown the fish for 10 minutes at this temperature, then turn back to 95 °C (170 °F).

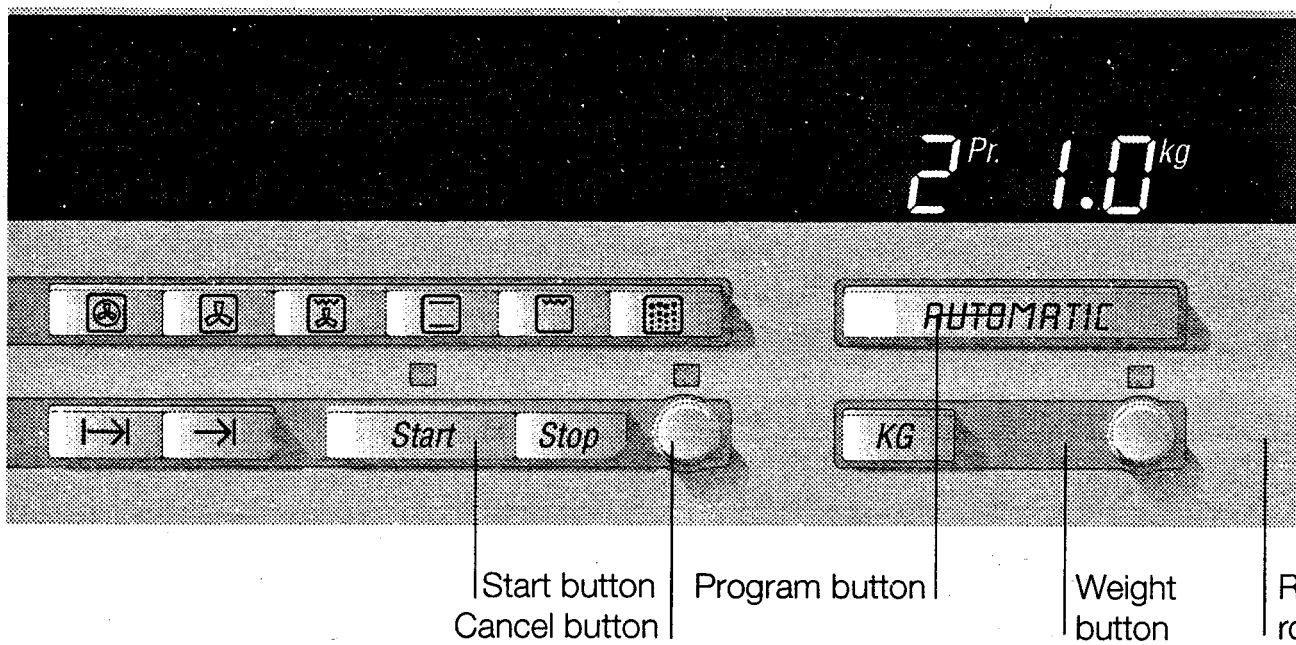
Automatic Programming

for thawing and roasting

Your appliance has 7 thawing and 27 roasting programs. Making settings is simplicity itself.

Enter the program number and the weight of the food. Everything else is taken care off by the in-built electronic circuit.
You will find the values in the tables.

How to make settings



1. Turn on the main switch. The control lamp will light up.
2. Press the program button.
   1 Pr. will appear in the right-hand display.
3. Set the desired program using the right rotary knob.
4. Press the weight button.
   The lowest possible weight will appear in the display.
5. Set the weight of the food using the right rotary knob.
6. Press the start button.
   All the displays will appear in the display panel.

After the time has elapsed a double acoustic signal will sound for approx. ½ minute. You can switch it off early by using the cancel button.

Please note:

- ❑ A signal will indicate when you can turn over the roast while the roast program is running.
- ❑ The operation of the microwave is interrupted if you open the baking oven door in the meantime. Shut the door and restart. If you forget to do this a beeping tone after three seconds will remind you to press the start button.

Thawing Programs

Remove the deep frozen food from the packaging and weight it accurately. Place it on a flat utensil suitable for using in the microwave. A glass or porcelain plate is best.

You can thaw more than one chicken at a time.

Place the utensil on to the grid at level 2.

When the food is thawed it should be allowed to stand for another 10 – 20 minutes to stabilize the temperature. Meat will then have thawed sufficiently for preparation to continue.

If you want to thaw other types of food look refer to the section on "Thawing" in the microwave chapter.

Food, Grid, Level 2	Program button	Program number	Weight button	Weight in kg*	Start button
Beef	x	1	x	0.5 – 2.0	x
Ground beef	x	2	x	0.3 – 1.5	x
Pork	x	3	x	0.5 – 2.0	x
Slices of meat, pieces of poultry	x	4	x	0.2 – 1.0	x
Chicken	x	5	x	0.7 – 3.0	x
Dry cake	x	6	x	0.1 – 1.5	x
Bread	x	7	x	0.2 – 1.5	x

* It is not possible to set values outside the weight ranges which are stated.

Roasting Programs

With the roasting programs you can prepare either especially crispy roasts or roasts with a lot of juice.

Roasts with a crisped outside

Use only meat which is fresh or completely thawed and weight it accurately. For chickens use the weight which is stated on the packing.

Poultry without stuffing is best roasted directly on the grid at level 2. To collect the juice place the universal pan and the grill tin on to level 1.

For all other types of meat use a high open utensil which is heat-resistant and suitable for use in the microwave. Add 100 ml to 150 ml to meat with bones. Place the meat on to the grid at level 2.

Please note that pieces of meat should be of equal size if two pieces of meat are to be roasted. Add 100 ml to 150 ml liquid to the meat and set for 1.3 times the weight of a piece of meat. This does not apply to chickens.

A signal will sound when two thirds of the time have elapsed. This means that the roast should be turned over. Press the start button again after turning. If you forget do this a beeping tone after 3 seconds will remind you. Pork roasts with a crisped outside which weigh less than 1.3 kg are not turned.

There are three different programs for chickens. The one you should choose depends on the weight stated on the packaging. Weigh the chicken which is ready for roasting and make a setting for this weight. You can roast up to 4 chickens at any one time. Enter the total weight which is ready for roasting.

When the roast is ready it should be allowed to stand for another 5 to 10 minutes in the baking oven.

Wrap roast beef after roasting in aluminium foil if it is to done medium. Turn it over several times so that the meat juice is distributed evenly. Roast beef is best suited to cutting when cold.

Dish	Program button	Program number	Weight button	Weight*	Start button	Turning
Roast beef, flat until 5 cm high	x	8	x	1.0 – 2.0	x	x
Roast beef, normal 5 – 6 cm high	x	9	x	1.0 – 2.0	x	x
Roast beef, high taller than 6 cm	x	10	x	1.0 – 2.0	x	x

* It is not possible to set values outside the weight ranges which are stated.

Roasting Programs

Dish	Program button	Program number	Weight button	Weight*	Start button	Turning
Roast pork without crisped outside, e. g. neck	x	11	x	0.5 – 3.0	x	x
Roast pork with crust, e. g. shoulder jelly	x	12	x	0.5 – 2.5	x	from 1.5 kg upwards
Roast veal, e. g. shoulder or leg	x	13	x	0.5 – 2.0	x	x
Stuffed veal	x	14	x	0.5 – 2.0	x	x
Roast lamb, e. g. leg or back	x	15	x	0.5 – 2.5	x	x
Duck	x	16	x	1.2 – 3.0	x	x
Stuffed poultry	x	17	x	1.2 – 4.0	x	x
Chicken, small 0.8 – 0.9 kg	x	18	x	0.6 – 3.6	x	x
Chicken, medium 1.0 – 1.1 kg	x	19	x	0.8 – 4.4	x	x
Chicken, large 1.2 – 1.3 kg	x	20	x	0.9 – 5.2	x	x

* It is not possible to set values outside the stated weight range.

Information on chicken roasting programs 18, 19, 20

- ❑ Make sure that the chicken is not still frozen anywhere. It should at least be at refrigerator temperature.
- ❑ Wash out the chicken carefully with lukewarm water after cleaning it.
- ❑ Chickens should be allowed to stand for at least 5 minutes after roasting.

Braised dishes

These roasting programs are suitable only for roasting in a sealed utensil. For this reason you should always use roasting tins with a matching lid. This gives you the advantage of keeping the baking oven clean.

Use utensils made of cast iron, enamelled sheet steel, heat-resistant glass or pottery or glazed clay.

Continued on the next page

Roasting Programs

Utensils made of aluminium, high-grade steel, unglazed clay and cooking utensils with plastic handles which are not heat-resistant are not suitable.

- ❑ Ensure that the utensil is large enough as meat may expand during roasting. The distance between the meat and the lid should be approximately 4 cm.
- ❑ Season the fresh or frozen meat and add enough water into the roasting tin to cover the bottom. Do not forget to seal the roasting tin.
- ❑ Put the meat at level 2 into the cold baking oven.

Meat, fresh	**Press program button**	**Program number**	**Press weight button**	**Weight range in kg***	**Start button**
Beef	x	21	x	0.5 – 4.0	x
Pork	x	22	x	0.5 – 4.0	x
Veal	x	23	x	0.5 – 2.5	x
Lamb	x	24	x	0.5 – 2.5	x
Poultry, pork loin with bone	x	25	x	0.5 – 2.5	x
Venison, mutton, wild boar	x	26	x	0.5 – 2.5	x
Deer, small game	x	27	x	0.5 – 3.0	x
Meat, frozen					
Beef	x	28	x	0.5 – 3.0	x
Pork	x	29	x	0.5 – 2.0	x
Veal	x	30	x	0.5 – 2.5	x
Lamb	x	31	x	0.5 – 2.5	x
Poultry, pork loin	x	32	x	0.5 – 2.5	x
Venison, mutton, wild boar	x	33	x	0.5 – 2.5	x
Deer, small game	x	34	x	0.5 – 3.0	x

* It is not possible to set valued outside the stated weight range.

Drying

Preparation:

- ❑ Use only fruit and vegetables which are in perfect condition and wash them thoroughly.
- ❑ Allow them to dry or dry them thoroughly.
- ❑ Line the baking tins with baking paper or greaseproof paper.

How to make the setting:

1. Turn on the main switch.
2. Press the ⊛ button.
3. Set the required temperature using the center rotary knob.
4. Press the start button.

Food, quantity	Insertion height	Temperature °C	Time, hours
500 g apple rings	2 + 4	60 – 80	approx. 5
800 g pear segments	2 + 4	60 – 80	approx. 8
1.5 kg plums	2 + 4	60 – 80	approx. 24
500 g mushrooms in slices	2 + 4	60 – 80	approx. 5
200 g pot-herbs, cleaned	2 + 4	50 – 59	approx. 3

Please note: Turn over very moist fruit or vegetables several times. Remove dried fruits and vegetables from the paper immediately. The lighting in the baking oven switches itself on only at a temperature of 60° C and above. This will help you to save electricity.

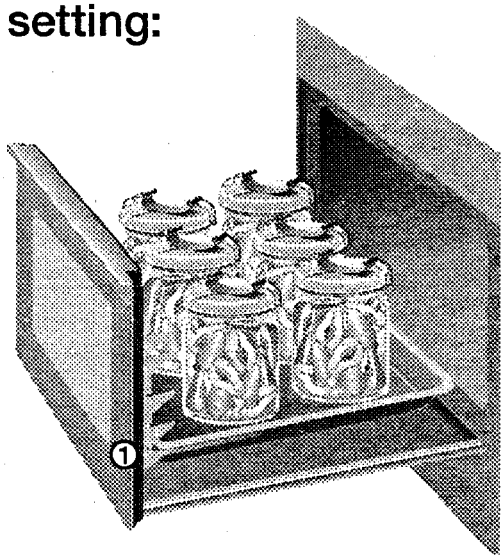
Making Preserves

Preparation:

- ❑ Use only fruit and vegetables which are in perfect condition and wash them thoroughly.
- ❑ Use only jars and rubber rings which are clean and in perfect condition. The glasses should, as far as possible, be the same size. The instructions refers to 1 litre round glasses.
- ❑ Fill the preserves into the jars and ensure that the edges of the glass are clean. Place the rubber ring and the lid wet on to the filled jars and seal every jar with a clip.
- ❑ The times stated are intended for guidance. The ambient temperature, the number of glasses, the quantity and temperature of the contents of the glass vary. Before switching over or switching off, ensure that it is really bubbling in the glasses.

Continued on the next page

How to make the setting:



1. Place the universal pan into level 1 and put the jars on the pan in such a way that they are not touching each other.
2. Pour ½ liter (approx. 80° C) into the universal pan.
3. Shut the baking oven door.
4. Turn on the main switch.
5. Press the button.
6. Set 140 – 150 °C with the middle rotary knob.
7. Press the start button.

Making Fruit Preserves

Switch off by pressing the cancel button twice as soon as small bubbles start to rise at brief intervals (after approx. 30 – 40 min.).

You should take the glasses out of the oven following 25 – 30 minutes after-heating. Leaving preserved foods to cool down in the oven encourages the growth of germs and acidification.

Making Vegetable Preserves

Set the temperature back to approx. 120 – 140 °C as soon as small bubbles start to rise.

Look in the chart for when to turn off the baking oven.

Food **1 liter jars**	**from when bubbles start in minutes**	**Additional heating, minutes**
Fruit		
– Apples, blackcurrents, strawberries	switch off	approx. 25 min.
– Cherries, apricots, peaches		
Gooseberries	switch off	approx. 30 min.
– Apple purée, pears, plums	switch off	approx. 35 min.
Vegetables with cold juice		
– Cucumbers	switch off	approx. 25 min.
– Beetroot	approx. 30 min.	approx. 30 min.
– Brussels sprouts	approx. 40 min.	approx. 30 min.
– Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 50 min.	approx. 30 min.
– Peas	approx. 60 min.	approx. 30 min.

Please note: Do not place the jars on a cold or wet surface after you have taken them out as this could cause them to crack.

Making preserves with the microwave

You can make fruit preserves in small quantities very quickly and simply using the microwave.

Use only fruit which is in good condition. Crush the fruit and mix it with sugar. Place it at level 2 on the grid in a large utensil which is suitable for using in the microwave.

Please note that the preserve will keep only for a limited period of time.

Care

The outside of your appliance

Wiping the appliance with a moist cloth is sufficient. Never use caustic or scouring cleaning agents as this will cause mat patches. If such agents come into contact with the housing, wash them off immediately with water.

Slight colour differences on the front of the appliances are due to the use of different materials such as glass, plastic and metal.

Due to the way it is manufactured, the oven window is not quite even. Depending on the angle you look at it, these irregularities are visible on appliances with reflector panels.

Cooking Panel

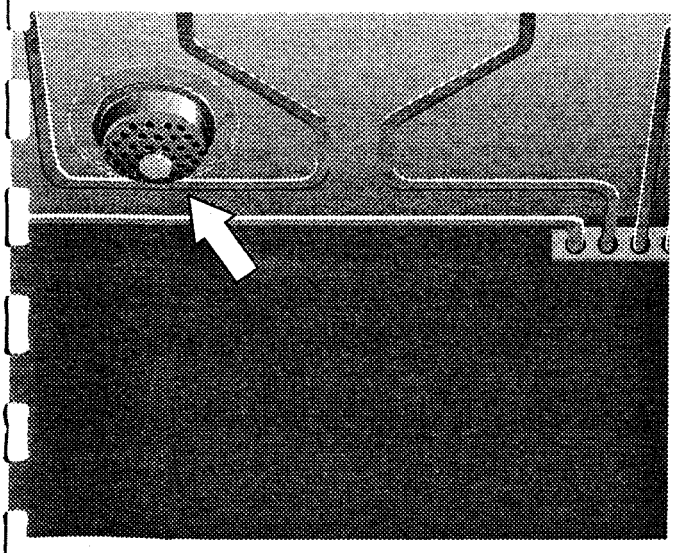
Please follow the detailed care instructions which are supplied with the cooking panel.

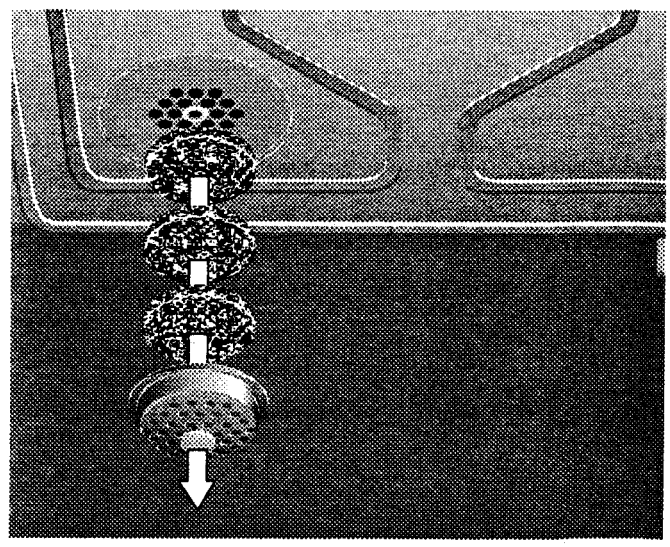
Steam Filter

There is a steam filter at the top of the baking oven. It is cleaned automatically during self-cleaning.

The filter has to be removed if you want to clean it at other times. To do this, loosen the screw and take off the filter. The filter and filter inserts can be cleaned with washing-up liquid or in the cutlery compartment of your dish-washer and then reinserted.

The baking oven may also be operated without the steam filter.





Accessories

Soak the accessories immediately after use with the customary cleaning agents. You can then easily remove any dirt remaining with a brush or a dish sponge. The universal pan, the baking tin and grill tin can be cleaned at the same time in the baking oven during automatic cleaning.

Automatic self-cleaning

In automatic self-cleaning the baking oven is heated to approx. 500° C. Remains from roasting, grilling or baking are burnt automatically.
Cleaning takes three hours. The baking oven heats up for 2 hours and then cools for 1 hour. You can shorten this time to 2 hours if your baking oven is only slightly dirty.

What you have to know

The oven is enamelled. Enamel has to be baked at very high temperatures, which may result in slight colour differences.

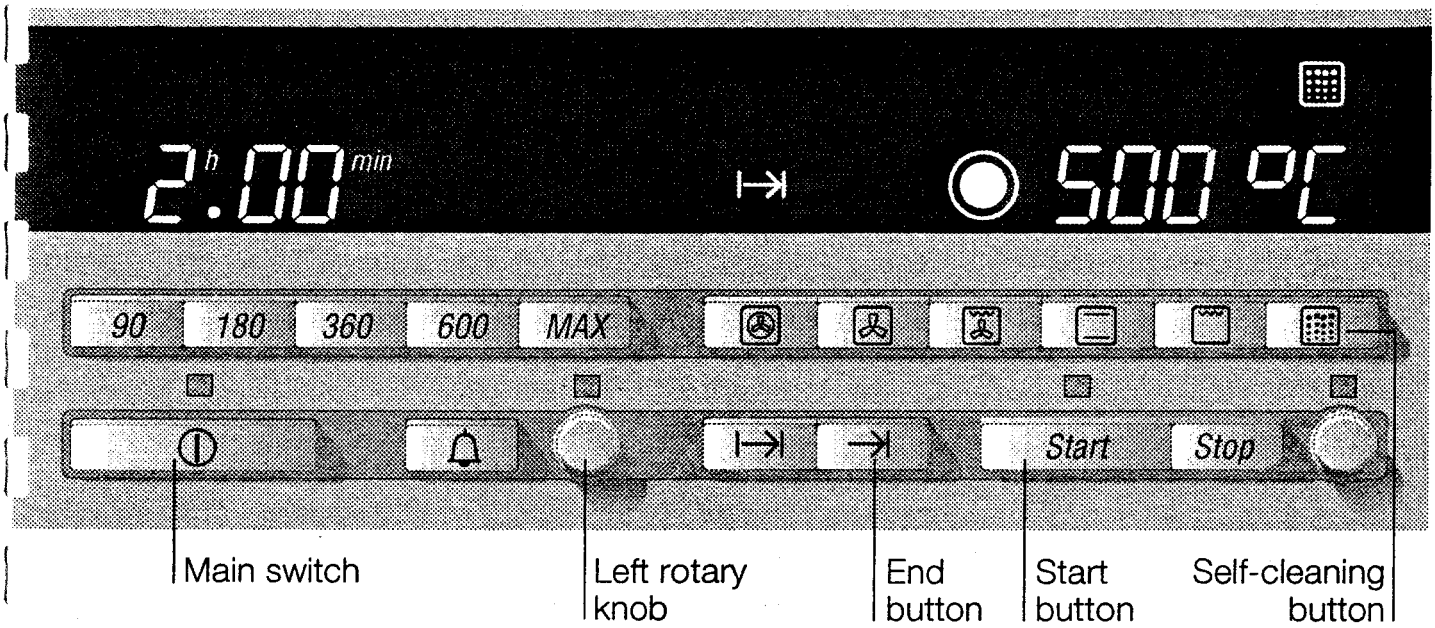
Edges of thin trays cannot be enamelled entirely and may therefore be rough. Corrosion protection is ensured.

- For you own safety the baking oven is loacked automatically at temperatures of approx. 300° C and above. The baking oven unlocks if the temperature goes below 300° C. If self-cleaning is interrupted by switching off prematurely e. g. if there is a power failure, the baking oven will remain locked. Press the main switch.
- The oven becomes very hot on the outside. Ensure that the front remains free.
- The baking oven lighting stays switched off during self-cleaning.

Please note:

- **The universal pan, grill tin and the baking tin may be cleaned at the same time.**
  Either the universal pan with the grill tin or a baking tin may be placed in Level 2.
- **Remove all other accessories and utensils from the baking oven.**
- **Wipe juices from the roast and remains of food from the baking oven and the accessories. There is a risk of fire.**
- **Clean the baking oven door and edge area of the baking oven in the area of the door sealing.**
  Do not scrub the door sealing.

How to make your setting



1. Turn on the main switch.
2. Press the self-cleaning button ▦.
   500° C will appear in the center display. A time of 3 hours will appear in the left-hand display. You can shorten this time with the left rotary knob to 2 hours.
3. Press the start button.
   Automatic cleaning will start.

The clock time will reappear after the time has elapsed. All the entered commands are erased.

Automatic cleaning is to switch on and off automatically.

You will be able to use electricity at cheaper night rates.

Make the setting as described in Points 1 and 2.

3. Press the end button →|.
   The time at which cleaning ends will appear in the left-hand display.
   Set this time to later.
4. Set the new end time with the left rotary knob.
5. Press the start button.
   The clock time will reappear.
   Self-cleaning will switch on and off at the right time.
   The clock time will reappear after the time has elapsed.
   All commands entered are erased.

Continued on the next page

When the baking oven has cooled down

Remove remaining ash with a damp cloth.

For your information:

It is sufficient in normal use to clean the baking oven every 2 to 3 months. One cleaning is enough for 4 to 6 kilowatt hours.

The particularly heat-resistant special material and the polished parts in the baking oven may become mat or discolored after a lengthy period of time. This is normal and does not affect its operation. Do not treat iscolorations of this kind with hard scouring pads or casutic cleaning agents.

Cleaning the baking oven by hand

If you want to clean the baking oven without automatic self-cleaning, wash it out with a hot caustic washing solution or vinegar water.

For easy cleaning

You can easily remove the oven carriage. Pull out the oven carriage until it reaches the stop, then lift slightly and pull out all the way and put down carefully.

The oven remains lit up if you turn on the main switch and open the oven door.

If you use baking oven cleaners, please observe the following instructions:

- ❑ Clean the oven only when it is cold.
- ❑ Allow the agent time to work. With particularly difficult stains, heat the oven to 50° C for 2 minutes. Do not heat for longer than 2 minutes as the enamel otherwise becomes patchy.
- ❑ Wash out the baking oven thoroughly.

The glass covering of the baking oven lighting is cleaned in the same way as the rest of the baking oven.

What to do if there is a fault:

Faults often have a simple cause. Before contacting our customer service department, pay attention to the following information.

Fault	Possible cause	Tips/Help
The appliance does not work.	Defective fuse.	Check whether the oven fuse is O.K.
	Power failure.	Check whether the kitchen light is working.
	Main switch not turned on.	Switch on. The control lamp lights up.
The microwave does not work.	Door not properly shut.	Check whether remains of food or an object is trapped in the door. Ensure that the door sealings are clean.
	Start button not pressed.	Press the start button.
The food becomes hotter and cooks more slowly than previously.	Microwave setting too low.	Select a higher setting.
	A larger quantity than usual has been put in the appliance.	Double the quantity, double the time.
	The food was colder than usual.	Turn over the food occasionally while it is cooking.
The microwave does not switch off.		Switch off the main switch or the oven fuse.
The baking oven door does not open after self-cleaning.	Power failure.	Press the main switch briefly if the oven is cold.

Continued on the next page

Changing the baking oven light

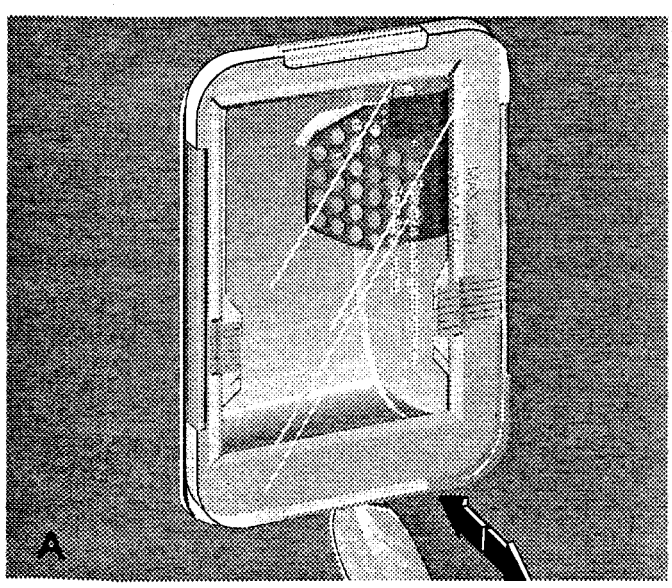
If a lamp in the baking oven lighting has failed it must be replaced. You can do this yourself. Temperature-resistant replacement lamps may be obtained from our customer service or from your dealer. State the E No. and F. No. of your appliance. Do not use any other sort of lamp.

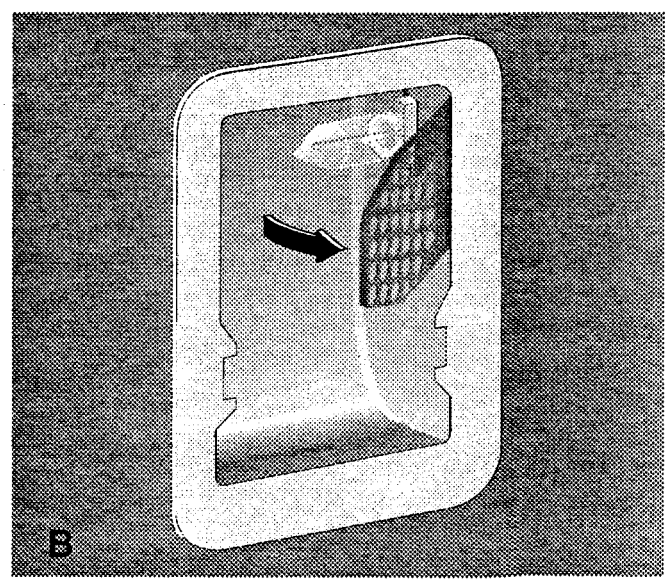
Procedure:

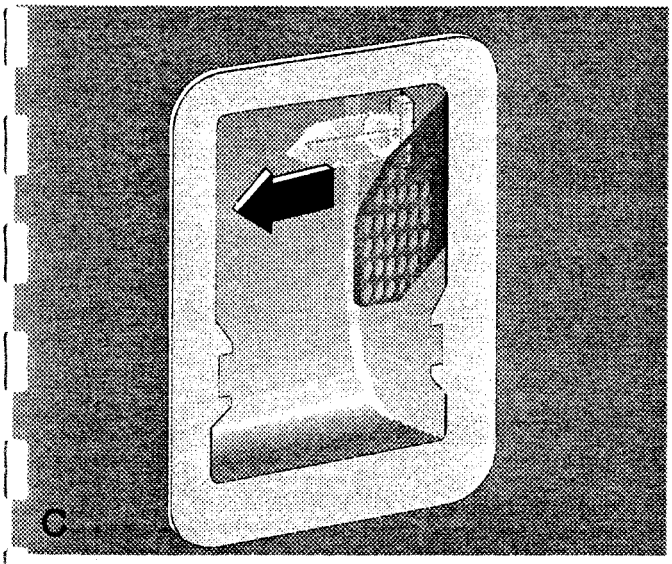
1. **Switch off the oven fuses in the fuse box.**
2. Remove the oven carriage. Place a tea-towel in the cold oven in order to prevent any damage.
3. Remove the glass cover with seal by inserting a spoon handle and turning it (A).
4. Lift the flap carefully (B), as the bulb may be hot.
5. Pull out the bulb – do not turn – (C) and replace with the same type of bulb, pressing the new bulb firmly home.
6. Bend out the retaining springs on the cover gently by hand. Replace the glass cover with seal (D). Make sure that the 2 springs lock into place.
7. Remove dish towel.
8. Switch on the fuses again and reset the clock.

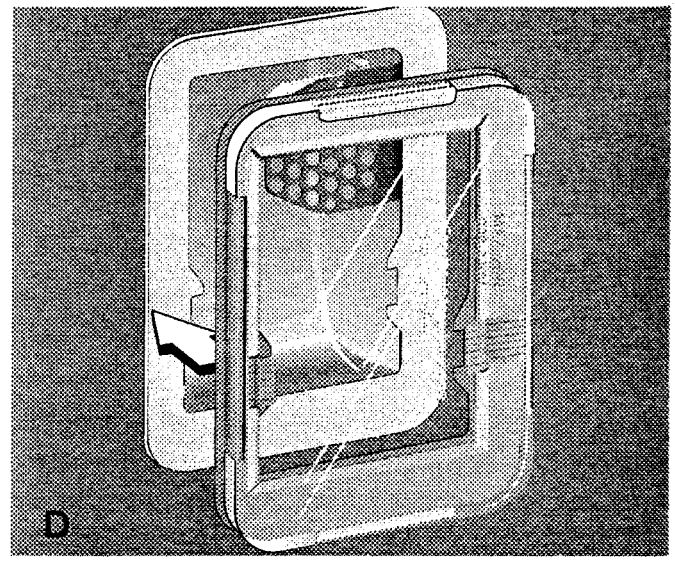
Any damaged parts such as the lamp glass or seal must be replaced.

Left side

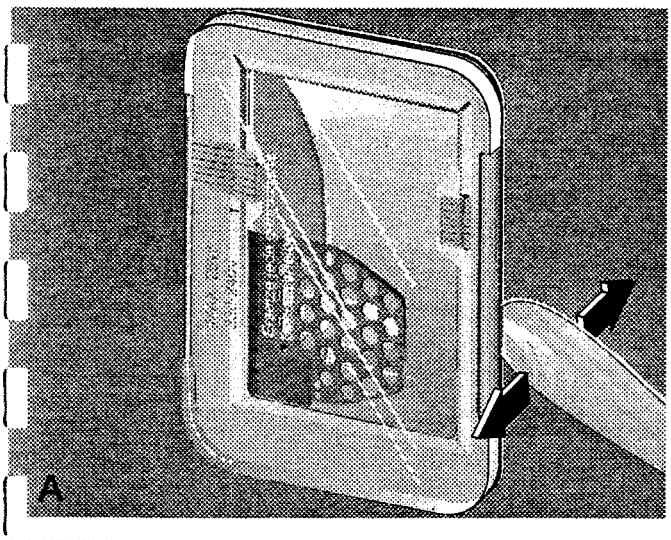


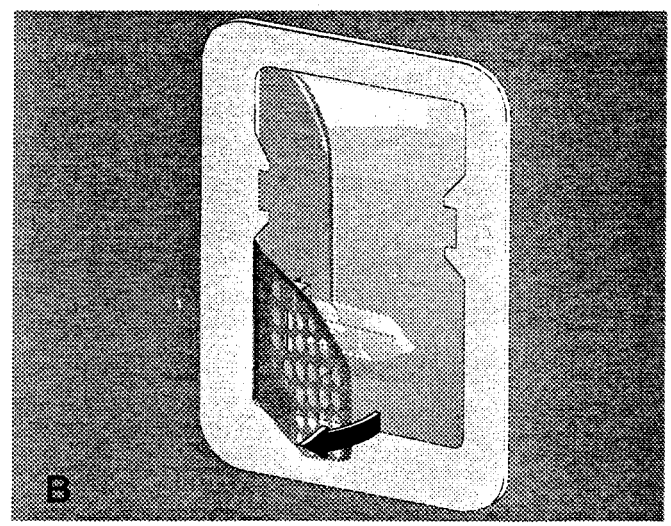


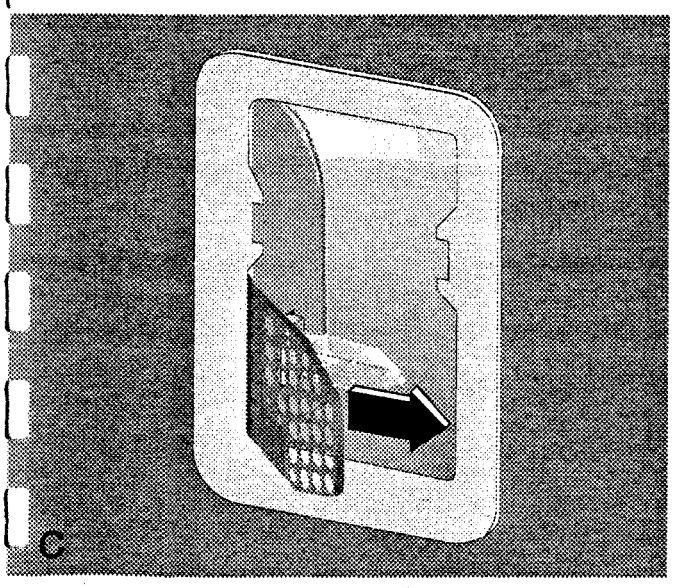


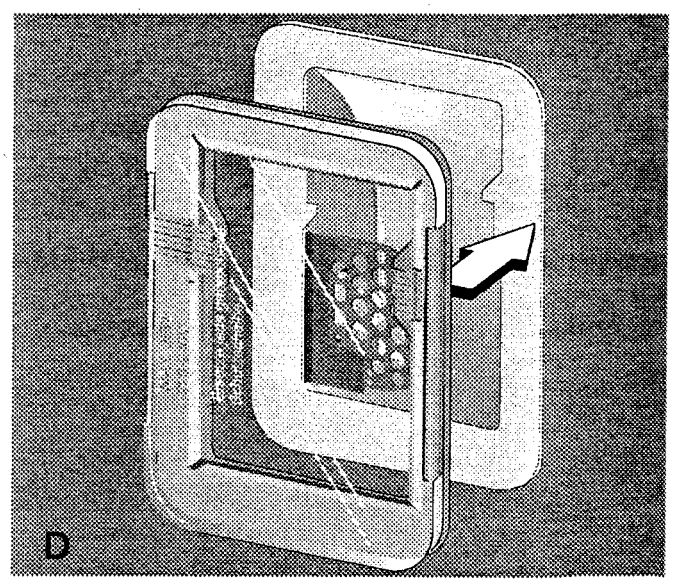


Right side







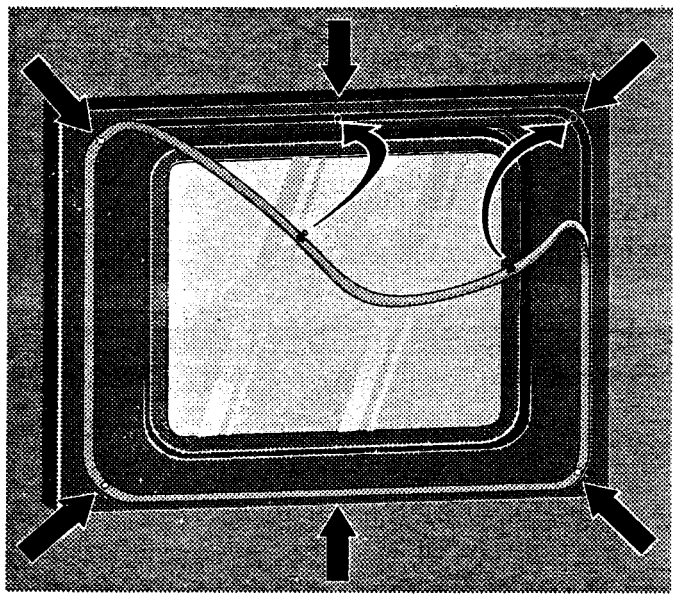


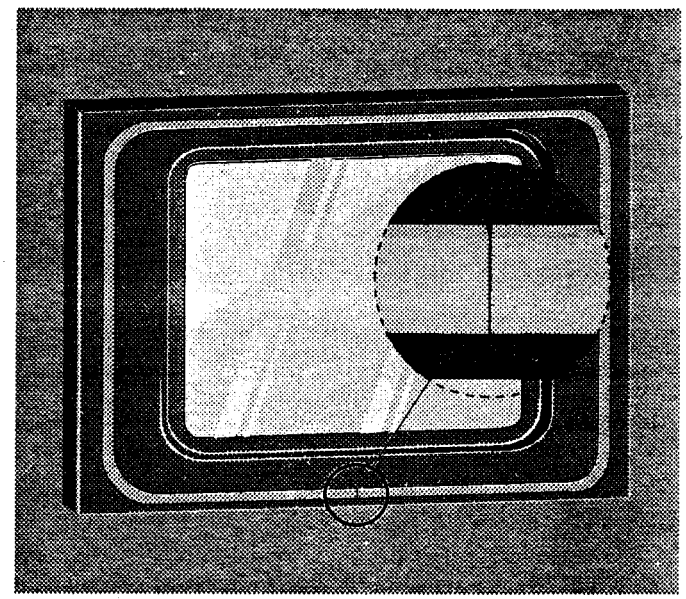
Changing the door seal

If the door seal is defective, it can be exchanged. Replacement seals for your appliance are obtainable from customer service. Please quote the product number and manufacturing number of your appliance.

6 hooks are attached at the seal. These are inserted into the door.

Please note:
There are technical reasons for the irregularity at the door seal's lower centre.





Repairs

Our customer service department will be gald to assist you if these tips have not been successful in helping you. Repairs should be carried out only by qualified personnel. You may put yourself at considerable risk if your appliance is not repaired correctly. You will find the address and telephone number of your nearest customer service department in the telephone directory. The listed customer service offices will also be glad to give you information on a customer service department near you.

Always state the product number (E No.) and the serial number (FD No.) of your appliance when contacting our service department. You can find the manufacturer's plate with these numbers on the right if you pull out the baking tray at the side of the baking oven door. Record this number below so that you have it ready to hand if a fault needs to be repaired.

E No.	FD No.

Avec cette cuisinière, faire la cuisine devient un véritable plaisir.
Lisez attentivement les présentes instructions afin de pouvoir profiter pleinement de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

Ces instructions s'appliquent aux cuisinières de différents pays et sont rédigées en plusieurs langues. Le carnet dispose d'un index renvoyant aux diverses langues afin que vous puissiez trouver rapidement la vôtre.

Le début comprend certaines consignes de sécurité importantes. Vous apprendrez ainsi à mieux connaître certaines parties de votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquerons tout ce qu'elle sait faire et comment l'utiliser.
Les tableaux sont conçus façon à ce que vous puissiez procéder au réglage étape par étape. Vous y trouverez les recettes usuelles, la vaisselle requise, la hauteur d'enfournement et les valeurs idéales de réglage. Nous avons bien testé tout cela auparavant dans notre cuisine studio.
Afin que votre cuisinière conserve sa beauté, nous vous donnerons également quelques conseils quant à sont entretien. Et au cas où vous devriez faire face à une panne, vous trouverez sur la dernière page les informations vous expliquant comment remédier vous-même aux petites pannes.

Vous avez des questions? Reportez vous donc à l'index détaillé. Vous trouverez bien vite ce que vous cherchez.

Bonne cuisine!

Notre contribution à la protection de l'environnement –
Nous n'utilisons que du papier blanchi sans chlore et du papier recyclable.

Table des matières

Page

Ce à quoi vous devez faire attention

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil 136

Avant de brancher votre appareil 136

Consignes de sécurité 137

Prenez soin de votre appareil 139

Faites connaissance avec votre nouvelle cuisinière

Le tableau de commande 140

Les modes de chauffe 142

La logique FUZZY 143

Le chariot et les accessoires 144

Avant la première utilisation

Réglage de l'heure 146

Nettoyage le four 146

Interrupteur principal 147

Chauffage rapide 147

Minuteur 148

La table de cuisson

Les boutons de réglage 149

Système électronique de limitation de la température 149

Comment procéder au réglage 149

La table de cuisson 150

Comment économiser de l'énergie 150

Four à micro-ondes

La vaisselle 151

Comment procéder au réglage 153

Tableaux pour décongeler, chauffer, cuire 155

Plats de référence 159

Quelques conseils pratiques 160

Le four

Comment procéder au réglage
Arrêt manuel 161

Table des matières

	Page
Si vous allumez votre fous à micro-ondes pendant un court instant	161
Le four doit s'arrêter automatiquement	161
Le four doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement	162

Four traditionnel et four à micro-ondes combiné

Comment procéder au réglage	163
Le four à micro-ondes et le four traditionnel se mettent en marche et s'arrêtent automatiquement	164

Tableaux

Pâtisseries et gateaux secs	166
Quelques conseils pour réussir vos gâteaux	169
Viande, volaille, poisson	171
Quelques conseils pour rôtir et griller	176
Gratins, toasts	178
Plats surgelés	180
Autres possibilités	180

Système automatique de programmation

Comment procéder au réglage	182
Tableau de décongélation	183
Tableau pour procéder au rôtissage	185

Sécher 187

Confire 187

Comment entretenir votre cuisinière

Entretien	189
Auto-nettoyage automatique	190

Pannes, réparation

Une panne, que faire?	193
Changement de l'éclairage du four	194
Change le joint de porte	196
Réparation, numéros E-Nr. et FD-Nr.	196

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil

- Si vous vous débarrassez de l'emballage de votre appareil, ayez soin de respecter l'environnement: nos produits doivent disposer d'un emballage les protégeant efficacement durant leur transport. Nous n'utilisons que le strict nécessaire. Aucun des matériaux utilisés n'est polluant et ils sont tous recyclables. Les parties en bois n'ont pas subi de traitement chimique. Les parties cartonnées sont constituées de 80 à 100 % de papier recyclé. Les feuilles sont en polyéthylène (PE), les rubans en polypropylène (PP) et les rembourrages en polystyrène moussé (PS) sans CFC. Les matériaux sont de pures combinaisons d'hydrocarbures et ils sont recyclables.
  Le traitement et le recyclage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des ordures en général.
- Veillez à rendre votre appreil inutilisable avant de vous en débarrasser. Adressez-vous à un centre prévu à cet effet ou adressez-vous à la mairie qui vous communiquera l'adresse du centre le plus proche.

Avant de brancher votre appareil

- Lisez attentivement la notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'entretien de votre cuisinière.
- Conservez la présente notice d'utilisation. Elle peut servir à une autre personne.
- Ne mettez pas en service l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- L'appareil devra être installé et branché par un spécialiste conformément aux instructions ci-jointes et au diagramme. La garantie ne pourra être fait valoir si l'appareil n'a pas été branché correctement.
- Nos appareils sont conformes aux principales dispositions de sécurité réglementant l'emploi des appareils électroménagers. Seuls les techniciens compétents agréés et formés par le fabricant sont autorisés à procéder à des réparations sur l'appareil. Une réparation non conforme peut menacer gravement votre sécurité.

Consignes de sécurité

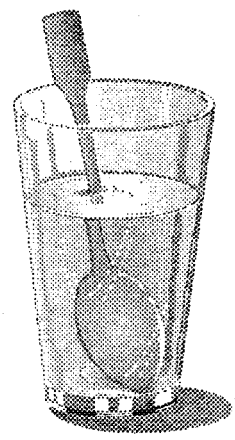
Généralités

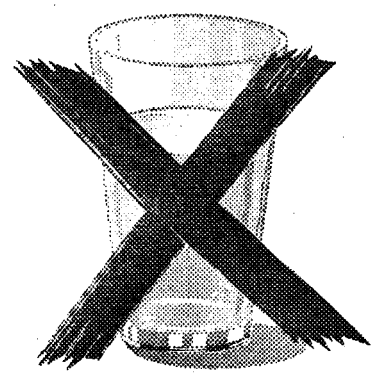
- ❑ Cet appareil ne doit être utilisé qu'a des fins culinaires.
- ❑ Les surfaces des cuisinières sont chaudes lorsque l'appareil fonctionne. L'intérieur du four et les éléments chauffants sont eux brûlants. Veillez à ce que les enfants n'aient pas accès à l'appareil!
- ❑ Tenez vous à proximité de l'appareil lorsque vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. En cas de surchauffe, elles peuvent s'enflammer.
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électroménagers ne doivent en aucun cas entrer en contact avec les plaques chaudes ni être coincés dans la porte du four lorsqu'elle est chaude. Ceci pourrait endommager la gaine isolante.
- ❑ En cas de détérioration de la porte du four, n'utilisez le four qu'après l'avoir fait réparer par un technicien du service après-vente. Le cas échéant, il pourrait y avoir fuites d'ondes.
- ❑ En cas de panne, débranchez votre appareil.
- ❑ Ne conservez pas d'objets inflammables dans le four. Ces matières pourraient s'enflammer au cas où le four serait allumé par inadvertance. Ne posez pas d'objets inflammables sur la table de cuisson.

Le four micro-ondes

Risque be brûlures!

- ❑ Lorsque vous chauffez des liquides, mettez toujours une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter la surchauffe. En cas de surchauffe, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles se dégagent. A la moindre secousse, le liquide chaud peut alors déborder brusquement ou éclabousser la personne se trouvant à proximité. Ceci peut provoquer des blessures et des brûlures.





Suite page suivante

- ❑ Aliments pour bébés:
  Retirez les couvercles et tétines pour réchauffer les petits pots et les biberons. Après avoir réchauffé les aliments, remuez bien le contenu ou agitez le récipient afin que la chaleur se répartisse uniformément. Vérifiez la température de la nourriture avant de donner à manger à votre enfant afin qu'il ne se brûle pas!
- ❑ Ne chauffer pas de plats ou de boissons dans des récipients complètement fermés. Risques d'explosion!
- ❑ Veillez à ne pas surchauffer les boissons alcoolisées. Risques d'explosion!
- ❑ Ne réchauffez pas les aliments dans les emballages qui gardent la chaleur. Ils risqueraient de s'enflammer. Les aliments emballés sous vide peuvent éclater et la feuille d'emballage fondre.
- ❑ Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille et ne réchauffez pas d'œufs durs. Ils risqueraient d'éclater! Ceci est également valable pour les coquillages et crustacés. Percez d'abord le jaune de l'œuf avant de faire cuire des œufs sur le plat.
- ❑ Les denrées ayant une coquille ou une peau, telles que les pommes, les tomates, les pommes de terre, les saucissses, etc peuvent éclater: Les piquer avant de les cuire.
- ❑ Si vous souhaitez faire sécher des fines herbes, des fruits, du pain ou des champignons, surveillez l'opération, car ces produits pourraient prendre feu si la durée de déshydratation est trop longue.
- ❑ Ne chauffez pas d'huile dans le four à micro-ondes. Elle pourrait prendre feu.
- ❑ L vaisselle en porcelaine et en céramique peut comporter des petits trous au niveau des poignées et de couvercles. Derrière ces trous se cachent des cavités dans lesquelles l'humidité risque de s'infiltrer provoquant par conséquent l'éclatement de la vaisselle.
- ❑ Pour sélectionner la puissance de chauffe et la durée de la cuisson, se référer aux indications contenues dans la notice explicative de votre four à micro-ondes. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou une durée trop longue, les aliments peuvent prendre feu et donc endommager l'appareil.
- ❑ Les aliments chauffés au four à micro-ondes transmettent la chaleur à la vaisselle qui peut donc elle aussi être brûlante. Ayez toujours des gants pour sortir le plat du four.

Prenez soin de votre appareil

- ❑ Ne pas introduire de plaque à pâtisseries sur la sole du four et ne pas la recouvrir de feuilles d'aluminium; il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez jamais directement d'eau dans le four chaud. Ceci pourrait endommager l'émail.
- ❑ Le jus des fruits s'écolant de la plaque de four risquent de faire ses taches indélébiles.
  Utilisez de préférence la plaque universelle profonde.
- ❑ Ne vous appuyez pas contre la porte ou le chariot du four lorsqu'ils sont ouverts.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Pour cela, veillez à ce que les joints de porte soient toujours propres.
- ❑ Ne faire fonctionner le four à micro-ondes que si un aliment se trouve dans le four. Le fonctionnement à vide risquerait de surcharger le four. A une exception près, à savoir le test de récipients (voir les instructions concernant la vaisselle).
- ❑ Avant de procéder à l'autonettoyage, il convient d'enlever la saleté la plus importante dans le four. Cette dernière risqueraient le cas échéant de s'enflammer.

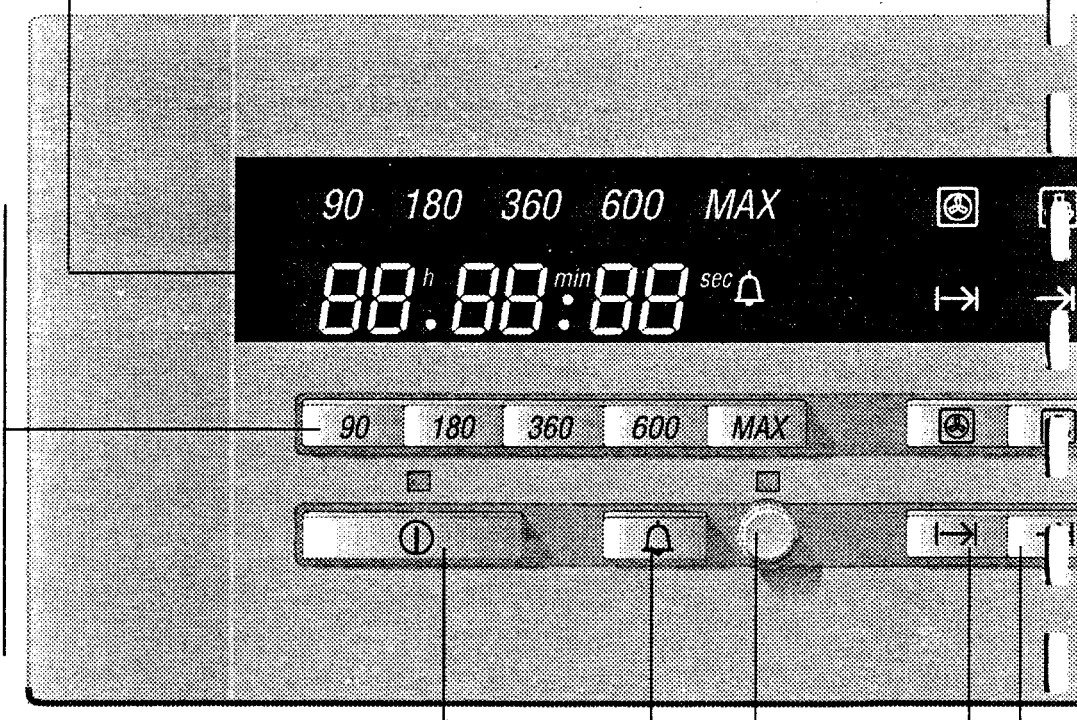
Le tableau de commande

Chaque opération est confirmée par le symbole lumineux correspondant. Les diodes clignotantes vous indiquent ce qui doit être réglé.

Les boutons rotatifs ou les interrupteurs sont escamotables. Pour les faire enclencher ou les faire sortir, il suffit d'appuyer sur le bouton ou sur l'interrupteur, ce dernier devant être en position d'arrêt.

La cuisinière est équipée d'un système de refroidissement. La soufflerie peut très bien continuer à fonctionner quand le four est éteint, mais encore chaud.

Affichage h = heures
min = minutes
sec = secondes



Touches de réglage de la puissance du micro-ondes

90 W = décongélation d'aliments délicats
180 W = décongélation et cuisson
360 W = cuisson
600 W = réchauffage
MAX = réchauffage de liquides

Interrupteur principal à témoin lumineux. Cet interrupteur permet de mettre en

Touche minuteur

Touche durée

Bouton rotatif gauche doté d'un témoin lumineux pour le réglage de l'heure, de la durée et de la fin.

Touche fin

Remarques:

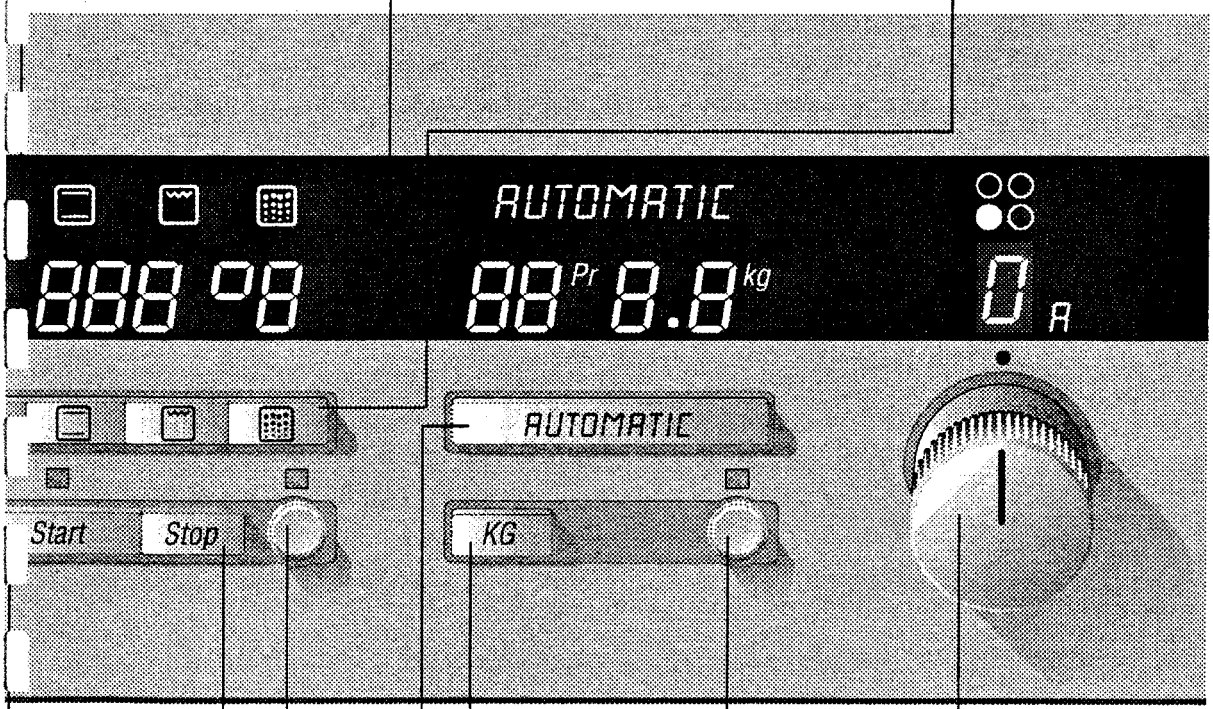
- L'interrupteur et la poignée de la porte du four chauffent lorsque l'appareil fonctionne longtemps à une température élevée. L'appareil est conforme aux normes réglementant les appareils dégageant de la chaleur.

Diode de contrôle de la température. Elle s'allume lorsque vous utilisez la température et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Elle s'allume à nouveau lors du réchauffage.

Affichage de la température
30 – 300 °C
Exception: 20 °C pour l'air chaud.
Degrés de puissance du gril:
grande surface
1 = faible
2 = moyen
3 = puissant (réglage de base)
petite surface
E1 = faible
E2 = moyen
E3 = puissant

Touches de sélection du mode de chauffe
- 3D-Air chaud
- Air chaud
- Gril à chaleur tournante
- Chaleur de voûte et de sole
- Gril (pour les grandes et les petites surfaces)
- Autonettoyage

Chauffe rapide:
Appuyer deux fois sur la touche ou la touche



Touche marche à témoin umineux.

ɔuyer 1 fois · la **touche 'annulation.** ·vice arrêté. ›uyer 2 fois. utes les donées mémorisées sont effacées.

Bouton rotatif central à témoin lumineux pour la sélection de la température et de la puissance du gril.

Touche de programmation

Touche poids

Bouton rotatif droit à témoin lumineux: pour la sélection du numéro du programme et du poids.

Interrupteur de réglage des plaques. Les interrupteurs sont escamotables. Appuyer sur l'interrupteur pour le faire enclencher et pour le faire sortir, ce dernier être devant en position d'arrêt.

Les modes de chauffe

Le four dispose de plusieurs modes de chauffe.

Chaleur de voûte et de sole
La chaleur est répartie uniformément par le haut et par le bas sur le gâteau ou la viande à cuire. C'est le mode le plus pratique pour réussir le pain, les biscuits ou les gâteaux aux fruits bien juteux. Ce mode de chauffe est également adapté à la cuisson de rôtis maigres.

Air chaud
Un ventilateur se trouvant sur la paroi arrière répartit la chaleur de la voûte et de la sole uniformément dans le four. L'air chaud est idéal pour cuire sur un seul niveau et pour les gâteaux en moûle. Les températures doivent être inférieures à celles atteintes par la chaleur de voûte et de sole. Vous pouvez ainsi économiser de l'énergie. L'air chaud convient parfaitement à la décongélation des aliments.

Air chaud 3D
Contrairement à l'air chaud simple, la chaleur est produite par 3 éléments; Par la voûte, la sole et un élément tubulaire. L'air chaud 3D vous permet de cuire sur deux ou trois niveaux en même temps.
L'air chaud 3D est particulièrement pratique pour la préparation de bocaux et pour la déshydratation d'aliments.

Gril à chaleur tournante
L'élément chauffant du gril ou le ventilateur se mettent en marche alternativement. Durant la pause, le ventilateur brasse la chaleur produite par le gril et celle-ci se répartit autour des aliments. Les morceaux de viande sont donc dorés de tous les côtes.
Le gril à chaleur tournante est particulièrement pratique pour cuire les gros rôtis et la volaille.

Gril plat – Grande et petite surface
Dans le cas de la grande surface, l'ensemble de la surface se trouvant sous l'élément chauffant du gril est chaude. Vous pouvez donc griller à la fois plusieurs steaks, des saucisses, du poisson ou un toast.
Pour la petite surface, seule la partie centrale de l'élément chauffant fonctionne. Ce mode de chauffe est pratique pour les petites quantités. Mettez les morceaux à cuire au centre de la grille. Vous économisez ainsi de l'énergie.

Autonettoyage du four
Le gril, la soufflerie à chaleur tournante et la sole fonctionnent. La chaleur du four monte à 500 °C. Tous les restes sont réduits en cendres et il est donc possible de les enlever facilement ensuite.

Les micro-ondes
Dans les aliments, elles sont transformées en chaleur. Les micro-óndes sont idéales pour décongeler rapidement, pour réchauffer, fondre et cuire.

Degrés de puissance du micro-ondes:

MAX	Chauffage de liquides.
600 W	Chauffage et cuisson d'aliments.
360 W	Cuisson de viande et chauffage d'aliments délicats.
180 W	Décongélation et cuisson.
90 W	Décongélation de plats délicats.

Micro-ondes et four combiné
Un système de chauffage est activé parallèlement aux microondes. Les plats sont comme toujours croustillants et dorés, mais la cuisson est plus rapide et vous économisez en outre de l'énergie.

Chauffe rapide

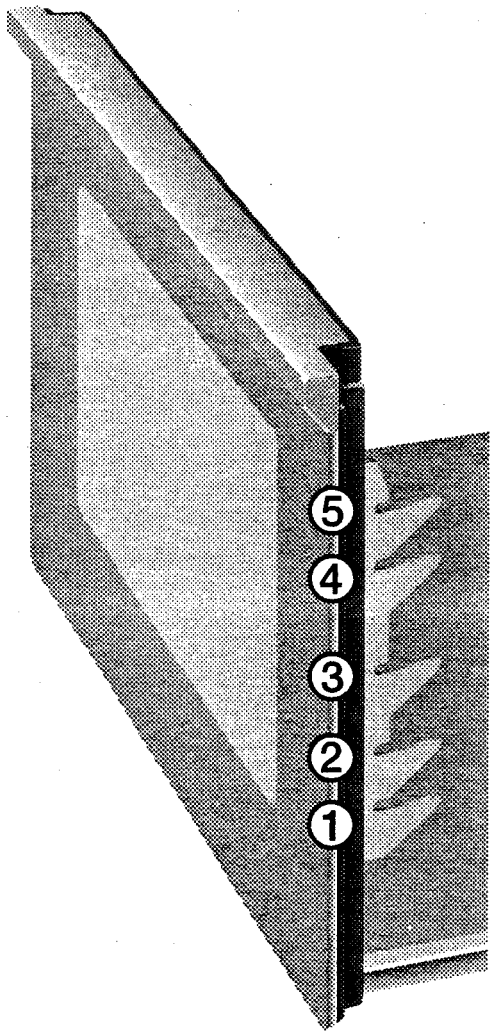
Ce système vous permet de chauffer rapidement. L'élément tubulaire, la sole et le gril fonctionnent. Le système de chauffe rapide peut être utilisé avec le mode de chauffe par voûte et par la sole ou avec la cuisson à air chaud.

La logique FUZZY

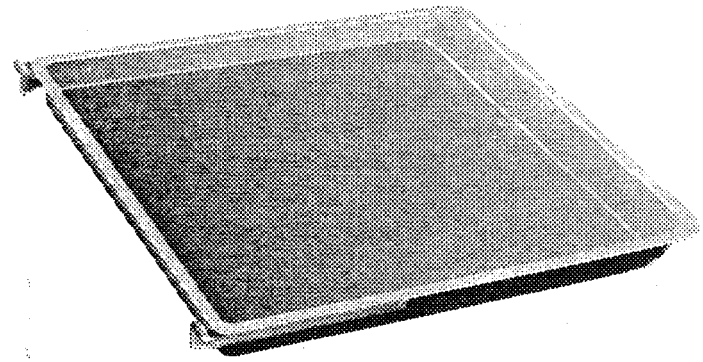
Le système électronique de votre cuisinière est équipé d'une logique FUZZY. Ce système est un type de commande ultramoderne. Les avantages: un réglage précis de la température. Vous disposez de nouvelles possibilités; vous pouvez par exemple préparer des yaourts dans votre four.

Suite page suivante

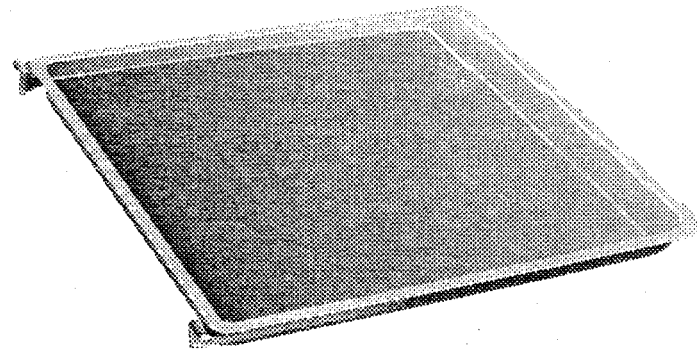
Le chariot et les accessoires



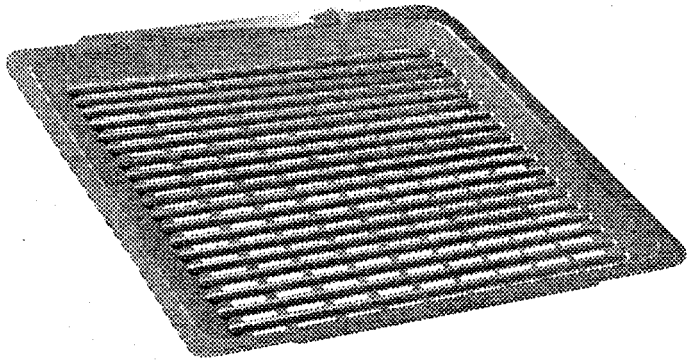
Le **chariot** dispose de 5 hauteurs pour l'installation des divers accessoires.



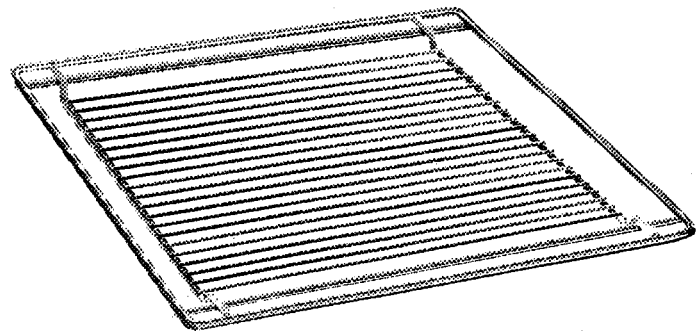
Plaque universelle pour la préparation de gâteaux bien juteux et de gros rôtis.



La tôle à patisserie munie de crochets pour la préparation de gâteaux et biscuits.



Mettre toujours la **grille lèchefrite** sur la plaque universelle. Elle permet d'éviter les éclaboussures et peut servir à griller les aliments.



La **grille** est conçue pour y poser la vaisselle, les moules à gâteaux, les rôtis et les morceaux de viande à griller. La grille peut être orientée des deux côtes, vers le haut ⁓ ou ver le bas ⁓.

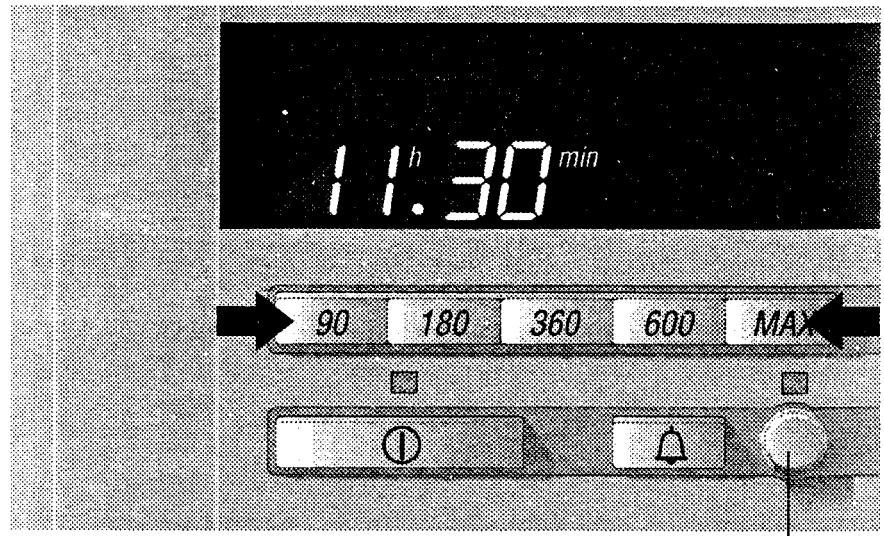
La tôle du four ou la plaque universelle peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est du aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation se remet en place d'elle même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la gril fonctionne.

Retirer les **accessoires** sur le côté.
N'oubliez pas d'indiquer les numéros E-Nr. et FD-Nr. de votre cuisinière.

Réglage de l'heure

Lorsque l'appareil est branché, trois zéros apparaissent sur le côté gauche du cadran d'affichage. Il convient à présent de régler l'heure.



Bouton rotatif gauche

1. Appuyer brièvement et simultanément sur les touches 90 et MAX. Le cadran affiche 12 h 00 min, heure de base. Vous devez dans les 3 secondes suivantes, commencer le réglage de l'heure, la cuisinière enregistrera le cas échéant 12 h 00 min.
2. Appuyer sur le bouton rotatif gauche afin qu'il enclenche et régler l'heure. Vous pouvez tourner le bouton vers la gauche ou vers la droite.

Modification de l'heure:
Pour passer ex. de l'heure d'été à l'heure d'hiver. Indiquez à nouveau l'heure (point 1 et 2).

Nota:

- ❑ En cas de panne de courant, l'heure est effacée. Les trois zéros clignotent. Il convient de procéder à un nouveau réglage.
- ❑ Tant que les trois zéros clignotent, le four ne peut chauffer.
- ❑ Entre 22 heures et 6 heures, la luminosité du cadran diminue de moitié.

Nettoyage le four

Avant la première utilisation:
nettoyer le four et les accessoires avec un produit de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de chauffer le four.

Le tour est éclairé si vous mettez en marche l'interrupteur principal et que vous ouvrez la porte du four.

'nterrupteur principal

La cuisinière est équipée d'un interrupteur principal afin d'éviter que les enfants ne puissent se servir de l'appareil. La table de cuisson et le four ne peuvent être réglés que lorsque l'interrupteur principal est allumé et que le témoin lumineux brille. Après chaque utilisation, arrêter la cuisinière en activant l'interrupteur principal. Ceci n'efface pas l'heure, le minuteur continue de fonctionner et la chaleur résiduelle est toujours affichée. Si votre table de cuisson dispose d'une surface chauffe-plat, celle-ci pourra être utilisée indépendamment, que l'interrupteur principal soit allumé ou pas.

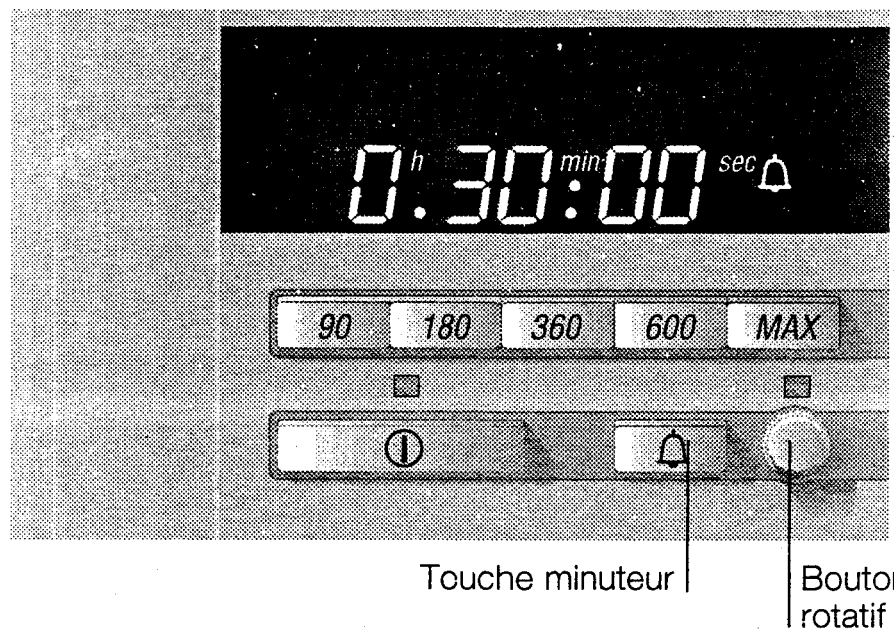
Chauffe rapide

Vous pouvez utiliser le système de chauffe rapide si vous souhaitez que votre four atteigne rapidement la température sélectionnée. Ce système peut être utilisé avec les modes de chauffe «voûte et sole» et «air chaud».
Procédez aux réglages habituels et appuyez brièvement deux fois de suite sur la touche de sélection du mode de chauffe.
Tant que le système de chauffe rapide est activé, le signe «°C» est allumé en permanence sur le cadran.

Le minuteur

Le minuteur fonctionne indépendamment. C'est pourquoi il est équipé d'une sonnerie particulière.

Vous pouvez par exemple décongeler du pain avec les micro-ondes et régler simultanément le minuteur pour cuire les œufs. Le décompte pour les micro-ondes s'affiche sur le cadran.



Comment procéder au réglage:

1. Appuyer sur la touche du minuteur 🔔.
   Sur la partie gauche du cadran apparait alors le réglage de base, à savoir 0 h 01 min 00 sec.
   Vous devez dans les 3 secondes suivantes, commencer le réglage de la durée, le cas échéant le cadran affiche à nouveau l'heure et vous devez alors recommencer l'opération.
2. Régler la durée par le biais du bouton rotatif gauche.
3. Appuyer de nouveau sur la touche minuteur 🔔.
   l'heure réapparait.

La durée réglée écoulée, un signal se fait entendre pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche du minuteur 🔔.

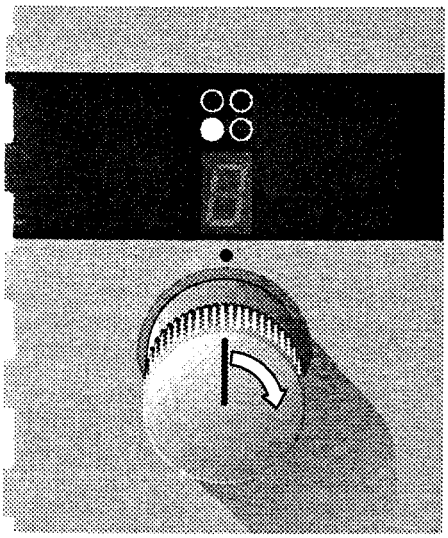
Annulation:
appuyer deux fois sur la touche du minuteur 🔔.

Nota:

- Si vous souhaitez savoir la durée de cuisson restante, appuyez une fois sur la touche du minuteur 🔔.
  La durée restante est alors affichée pendant trois secondes.
- Vous pouvez programmer 23 heures, 59 minutes.

Cuire

Les boutons de réglage



Les interrupteurs sont escamotables.
Pour les bloquer et les débloquer, appuyer sur l'interrupteur en veillant à ce que ce dernier soit à l'arrêt.

Vous pouvez régler la puissance de cuisson des plaques par le biais des 12 degrés de puissance.

1 = puissance la plus faible
9 = puissance la plus forte
A = système électronique de limitation de température

Entre les degrés 2 et 5, vous pouvez sélectionner des degrés intermédiaires. Ces derniers sont marqués par un point.

A l'extrémité de la zone de réglage se trouve une butée. Ne pas tenter de tourner le commutateur lorsqu'elle est atteinte.

Système électronique de limitation de température

Les 4 plaques de cette cuisinière sont dotées d'un système électronique de limitation de température.

Vous n'avez plus besoin d'allumer la plaque, d'attendre que le plat cuise et de réduire ensuite la puissance de la plaque. Il vous suffit à présent de régler la puissance requise pour que la cuisson continue.

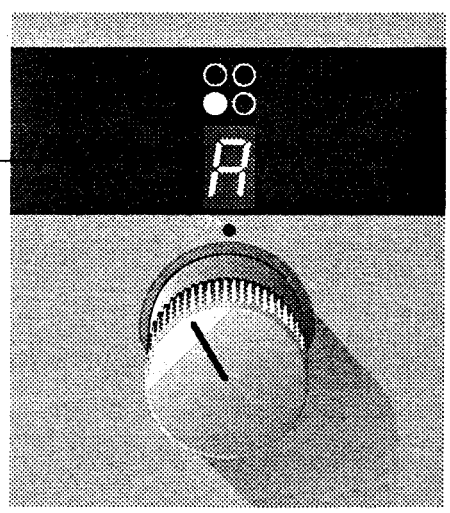
La plaque chauffe donc à fond et redescend ensuite automatiquement à la puissance réglée.

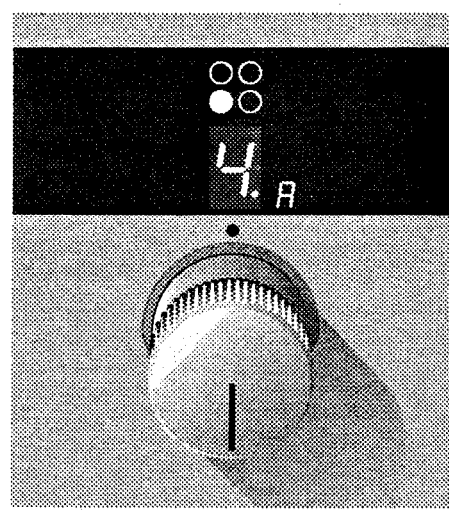
La durée de chauffe est fonction de la puissance réglée. Entre 1 et 6, elle chauffe de 1 à 9 minutes, entre 7 et 8 uniquement trois minutes afin que la graisse ne brûle pas lorsque la viande est en train de rôtir.

Comment procéder au réglage:

Tourner l'interrupteur de la plaque vers la droite jusqu'à ce qu'il dépasse le chiffre 9 et qu'il s'arrête sur le symbole A. Le faire ensuite redescendre à la puissance souhaitée.

La lettre A s'allume pendant un court instant lorsqu'est sélectionnée le système électronique de cuisson





La lettre A s'allume tant que le système électronique est en marche.

Suite page suivante

La table de cuisson

Tableau de cuisson	Exemples	Quantité	Réglage	Durée en minutes
Faire fondre (sans bain-marie)	Chocolat, beurre, miel, gélatine	100 g 1 paquet	A 1 A 1	3 – 4 –
Chauffer	Légumes en boîte (poids total) Bouillon Potage	400 – 800 g 500 g – 1 kg 500 g – 1 kg	A 2 – 3 A 7 – 8 A 3 – 4	5 – 10 4 – 7 3 – 6
Chauffer et tenir au chaud	Ragoûts (par ex. soupe aux lentilles)	400 – 800 g	A 2	–
Décongeler et chauffer	Epinards surgelés Ragoût surgelé	300 – 600 g 500 g – 1 kg	A 4 A 3. – 4	8 – 15 20 – 30
Etuver (réchauffer à l'étouffée)	Poisson	300 – 600 g	A 3 – 4	20 – 25
Cuire (mettre du riz dans un liquide bouillant)	Riz Pommes de terre en robe de chambre Légumes frais	125 – 250 g 750 g – 1,5 kg 500 g – 1 kg	A 3. A 4. A 3. – 4	20 – 30 30 – 40 10 – 20
Rôtir à petit feu	Paupiettes Bœuf en daube	4 morceaux 1 kg	A 5 – 6 A 4. – 5	50 – 60 80 – 100
Rôtir	Languettes de poissons Crêpes Escalopes panées	– – –	A 7 – 8 A 7 A 7 – 8	8 – 11 Rôtir en continu 7 – 10

Ces indications sont approximatives et peuvent varier en fonction des aliments et de la vaisselle.

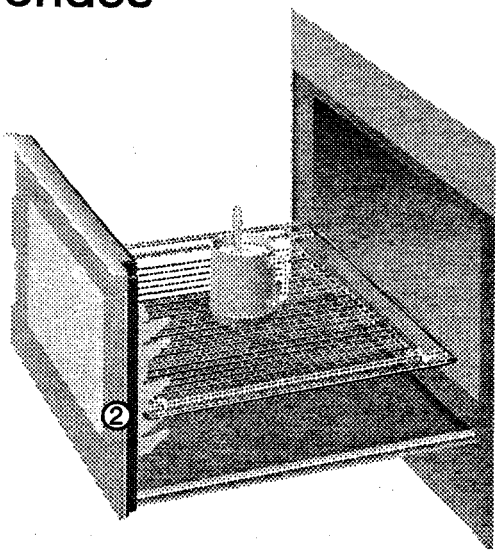
Table de cuisson

Il existe un mode d'emploi spécial pour la table de cuisson. Vous y trouverez tous les renseignements quant à la façon de s'en servir ainsi que des indications relatives à l'entretien.

Comment économiser de l'énergie

- Nous vous recommandons d'utiliser des casseroles et des poêles disposant d'un fond plat et épais. Les fonds non plats demandent des temps de cuisson plus longs.
- Pour que la chaleur puisse se transmettre parfaitement, le fond de la casserole et la plaque doivent être de même grandeur.
- Recouvrir si possible les casseroles et les poêles d'un couvercle.
- Pour les temps de cuisson prolongés, vous pouvez éteindre la plaque 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Le four à micro-ondes



Essayez de vous servir du four à micro-ondes en y réchauffant par exemple le café du petit déjeuner. Vous constaterez qu'il a le même arôme qu'un café frais.
Les tableaux suivants vous indiquent les réglages à effectuer.
Prenez une grande tasse sans décor en or ou en argent et mettez y une cuillère à café.
Mettez la tasse au milieu de la grille en position 2.

Mettre l'interrupteur principal en marche.
Appuyer sur la touche MAX.
Régler 2 minutes par le biais du bouton rotatif gauche.
Appuyer sur la touche «marche».
Un signal sonore retentit après 2 minutes.
Appuyer sur la touche d'annulation. Le café est chaud.

En buvant votre café, relisez les «consignes de sécurité du micro-ondes» qui se trouvent au début du présent manuel. Ces consignes sont très importantes.

Ce que vous devez savoir en ce qui concerne la vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, en porcelaine, en céramique ou en plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes.
La vaisselle en métal par contre ne peut être utilisée. Les micro-ondes ne peuvent pas passer, les aliments restent froids dans des récipients en métal fermés.
Vous pouvez cependant utiliser des récipients ouverts et des plats en métal tel que l'aluminium.
Veillez à ce que le métal ne soit pas trop près des parois du four. Ceci pourrait provoquer des étincelles.
Les accessoires en métal du four ne peuvent provoquer d'étincelles s'ils sont utilisés conformément aux indications des tableaux. Veillez à toujours mettre la vaisselle sur la grille.
Si des étincelles devaient malgré tout apparaître entre les moules et la grille, nettoyez la base du moule avec un pâte de nettoyage humide.
Dans de nombreux cas, il est possible d'utiliser directement les plats de service. Vous économiserez ainsi de la vaisselle. N'utilisez de la vaisselle avec un décor en or ou en argent que si le fabricant spécifie qu'elle est adaptée à l'usage au micro-ondes.

Testez votre vaisselle:

le four à micro-ondes ne doit pas être mis en marche à vide excepté pour tester vos récipients de la façon suivante:
si vous n'êtes pas certain que votre vaisselle peut être utilisée au micro-ondes, procédez au test suivant:
mettez votre récipient vide 30 secondes min. et 1 minute max. dans le four et réglez la position MAX. Contrôlez de temps à autre la température. Le récipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles apparaissent, il ne peut être utilisé au micro-ondes.

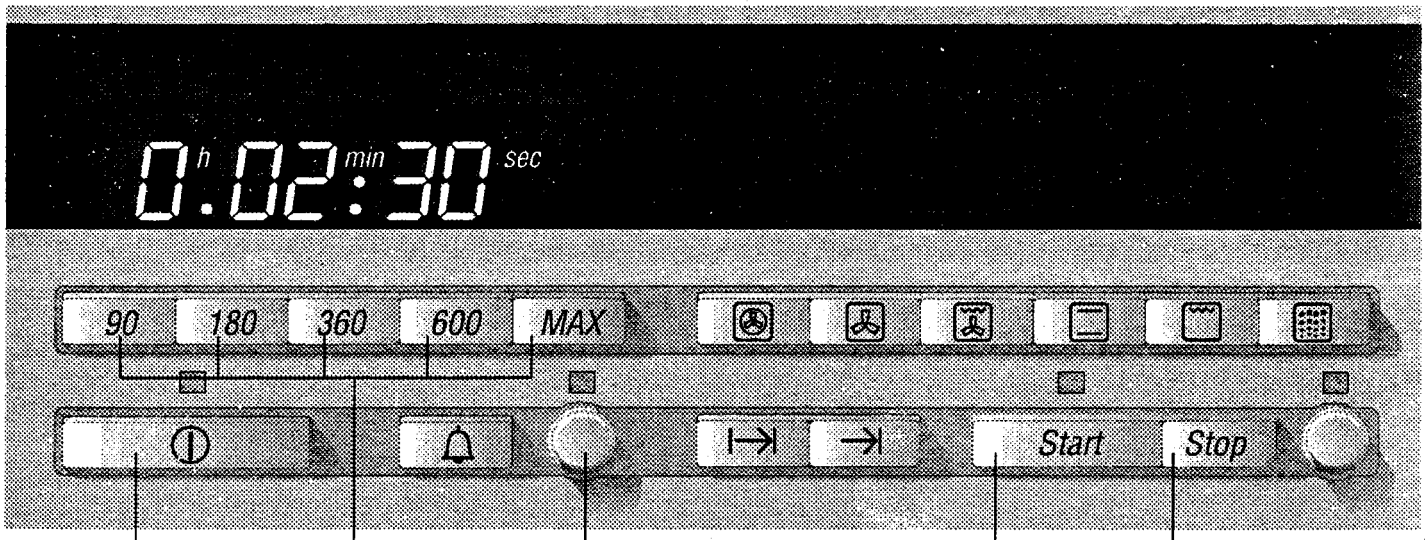
Suite page suivante

Les plats chauds dégagent de la chaleur. La vaisselle peut en conséquence elle aussi être chaude. C'est pourquoi, il convient de toujours avoir des gants pour sortir le plat du four.

Vous éviterez de salir votre four en utilisant des récipients assez hauts ou en les recouvrant d'un couvercle.

Comment procéder au réglage:

il est possible de régler la puissance MAX pour 30 minutes, 600 W pour une durée d'une heure et les autres puissances pour 1 heure et demie. Vous pouvez programmer successivement jusqu'à trois puissances.



Interrupteur principal

Touches de réglage de la puissance du micro-ondes

Bouton rotatif gauche

Touche «marche»

Touche d'annulation

1. Mettre l'interrupteur principal en marche. Le témoin lumineux s'allume.
2. Appuyer sur la touche de réglage de la puissance du micro-ondes requise. Le cadran affiche 0 h 01 min 00 sec pendant 1 minute. C'est le réglage de base.
3. Régler la durée souhaitée par le biais du bouton rotatif gauche. Vous pouvez à présent programmer d'autres puissances et d'autres durées de la façon décrite dans les points 2 et 3.
4. Appuyer sur la touche «marche».
   Si vous avez programmé plusieurs puissances et plusieurs durées, le cadran affichera alors la durée totale.

Le processus de décompte est en cours.

Après écoulement de la durée programmée, un signal sonore retentit pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche d'annulation.

Correction:
appuyer deux fois sur la touche d'annulation et procéder à un nouveau réglage.

Nota:

- si vous avez programmé une puissance, le symbole correspondant s'allume.
- Sie entre temps, vous ouvrez la porte du four, le micro-ondes arrête de fonctionner. Refermez la porte et ré-appuyez sur la touche «marche». Au cas où vous auriez oublié de réappuyer sur la touche «marche», l'appareil vous le rappellera en émettant un signal sonore après 3 secondes.
- Vous pouvez interrompre le fonctionnement des micro-ondes en appuyant deux fois sur la touche d'annulation.

N'oubliez pas:

de l'eau de condensation peut se former sur le hublot, les parois internes et la sôle du four. Essuyez cette eau, une fois le cuisson terminée.

Lorsque vous avez mis le micro-ondes en marche, vous entendrez de temps à autre un léger bruit d'enclenchement. Ceci est du à des questions techniques.

Tableaux:

Les indications relatives à la durée sont approximatives. Elles peuvent varier en fonction de la qualité et de la consistance des aliments.

Les tableaux donnent souvent des gammes de durées. Réglez d'abord la durée la plus courte et augmentez par la suite si nécessaire.

Si vous avez d'autres quantités que celles indiquées dans les tableaux, appliquez la règle de base suivante:
quantité double – durée double
quantité divisée par deux – durée divisée par deux.

Un grand nombre de plats doivent être remués ou retournés pendant la cuisson. Si pour ce faire, vous ouvrez la porte du four, le micro-ondes s'arrête immédiatement. Réappuyez sur la touche «marche» après avoir refermé la porte.

Décongélation

Poser les aliments surgelés dans une coupelle relativement plate ou sur une assiette.

Couvrez les parties délicates telles que les cuisses et les ailes de poulets ou les parties grases des rôtis avec de petits feuilles d'aluminium. Les feuilles ne doivent pas entrer en contact avec les parois du four. Après la moitié du temps de décongélation, vous pouez oter les feuilles d'aluminium.

Retournez les surgelés lorsque la moitié du temps de décongélation est écoulée. Retournez plusieurs fois les gros morceaux.

Laissez reposer les plats décongelés pendant 10 minutes au moins afin que la température se répartisse uniformément. S'il s'agit de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongélation **Grille, hauteur 2** **Après avoir procédé au réglage, appuyer sur la touche marche**	**Quantité**	**Puissance à sélectionner, W** **Durée à régler, minutes**
1 poulet	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15 – 20 min.
2 poulets	1 kg chacun	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.
1 poularde	1,3 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 – 30 min.
1 canard/dinde	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.

Décongélation au micro-ondes

Décongélation Grille, hauteur 2 Après avoir procédé au réglage, appuyer sur la touche marche	**Quantité**	**Puissance à sélectionner, W Durée à régler, minutes**
Viande (morceaux compacts)	500 g 750 g 1 kg 1,5 kg 2 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 – 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 – 35 min.
Viande hachée plat Viande hachée compact	500 g 500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 12 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 – 12 min.
2 steaks	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 – 15 min.
Poisson	500 g 1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 8 – 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 20 min.
Beurre	250 g	90 W, 10 – 13 min.
Crème fraiche	200 g	90 W, 7 – 8 min.
Pain	500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 12 – 15 min.
Petits pains	4 morceaux	180 W, 1 – 3 min.
Gâteaux secs	250 g 500 g 1 kg	180 W, 2 – 5 min. 180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min.
Gâteaux juteux	250 g 500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min. 180 W, 18 – 22 min.
Fruits rouges/fruits à noyau	250 g 500 g	180 W, 4 – 8 min. 180 W, 8 – 12 min.

Les gâteaux à la crème doivent être décongelés sans micro-ondes.

1. Mettre le gâteau à décongeler sur la grille en position 2.
2. Mettre l'interrupteur principal en marche.
3. Appuyer sur la touche .
4. Programmer 20 °C par le biais du bouton rotatif central.
5. Appuyer sur la touche «marche».

Pour décongeler un gâteau entier, il faut compter de 1 heure et demie à 2 heures. Pour 0,5 kg, 40 minutes sont nécessaires.

Cuisiner au micro-ondes

Toujours couvrir les plats.

Remuer les aliments de temps à autre ou les tourner. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément.

Les plats tout prêts dans un emballage en aluminium doivent être chauffés dans un plat résistant aux micro-ondes. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément.

Si vous souhaitez réchauffer plusieurs plats en même temps, vous pouvez les faire chauffer à des vitesses différentes.

Laissez reposer les aliments 1 à 2 minutes après les avoir chauffés afin que la chaleur se répartisse uniformément.

Décongélation Grille, hauteur 2 Après avoir procédé au réglage, appuyer sur la touche marche		**Quantité**	**Puissance à sélectionner, W Durée à régler, minutes**
Légumes Ajouter un peu de liquide			
Champignons frais	cuire	250 g	600 W, 6 – 8 min.
Poireau frais	cuire	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Poivron frais	cuire	250 g 500 g	600 W, 3 – 5 min. 600 W, 6 – 8 min.
Petits pois surgelés	cuire	450 g	600 W, 8 – 10 min.
Jardinière de légumes surgelé	cuire	450 g	600 W, 10 – 13 min.
Epinards surgelés	cuire	300 g	600 W, 12 – 14 min.
Légumes à la température du réfrigérateur	réchauffer	150 g 300 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 3 – 4 min.
Garniture			
Pommes de terre Ajouter un peu de liquide	cuire	250 g 500 g 750 g	600 W, 6 – 8 min. 600 W, 8 min. + 360 W, 5 – 7 min. 600 W, 9 min. + 360 W, 4 – 6 min.

Décongélation Grille, hauteur 2 Après avoir procédé au réglage, appuyer sur la touche marche		**Quantité**	**Puissance à sélectionner, W Durée à régler, minutes**
Riz, ajouter la quantité double d'eau	cuire	125 g 250 g	600 W, 4 min. + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 7 min. + 180 W, 10 – 15 min.
Garniture, température du réfrigérateur	réchauffer	250 g 500 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 4 – 5 min.
Blé égrugé*, ajouter la triple quantité d'eau	cuire	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12 – 15 min.
Graines*, par ex. froment, épeautre, avoine, orge, ajouter la double quantité d'eau.	cuire	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 15 – 20 min.

* Le temps de gonflage des grains et céréales concassées peut atteindre 30 minutes suivant le type de céréales.

Viande			
Porc fumé	cuire	1 kg	360 W, 40 – 45 min.
Tranches de viande en sauce, surgelées	réchauffer	400 g	600 W, 12 – 16 min.
Tranches de viande en sauce, à la température du réfrigérateur	réchauffer	400 g	600 W, 5 – 6 min.
Sauce à base de viande hachée, surgelée	réchauffer	300 g	600 W, 7 – 10 min.
Sauce à base viande hachée, à la température du réfrigérateur	réchauffer	600 g	600 W, 5 – 8 min.
Potages			
Ragoût, surgelé	réchauffer	500 g	600 W, 11 – 15 min.
Ragoût, à la température du réfrigérateur	réchauffer	500 g	600 W, 4 – 6 min.
Bouillon	réchauffer	400 g	600 W, 5 – 8 min.
Assiettes			
Assiette, surgelée	réchauffer	350 – 400 g	600 W, 7 – 9 min.

Suite page suivante

Décongélation **Grille, hauteur 2** **Après avoir procédé au réglage, appuyer sur la touche marche**		**Quantité**	**Puissance à sélectionner, W** **Durée à régler, minutes**
Assiette, à la température du réfrigérateur	réchauffer	350 – 400 g	600 W, 4 – 6 min.
Plats stérilisés	réchauffer	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 min.
Plats sucrés			
Pudding	cuire	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Compote	cuire	250 g 500 g	600 W, 7 – 10 min. 600 W, 10 – 15 min.
Nourriture pour bébés réchauffer ouvert, remuer et contrôler la température!			
en petite pot	réchauffer	200 g	360 W, 1 – 2 min.
Biberons (Mettre le biberon sur une assiette et mettre une cuillère dans le biberon).	réchauffer	200 ml	MAX, ½ – ¾ min.
Autres			
Beurre, à la température du réfrigérateur	le rendre mou	250 g	90 W, 1 – 3 min.
Miel	faire fondre	200 g	180 W, 1 – 2 min.
Garniture de gâteau (à retirer de l'emballage)	faire fondre	150 g	360 W, 4 – 6 min.
Beurre, à la température du réfrigérateur	faire fondre	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 min. 180 W, 4 – 5 min.
Boissons, Mettre une cuillère dans le récipient			
Café, thé ...	réchauffer	150 ml 300 ml ½ l 1 l	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min. MAX, 3 – 4 min. MAX, 7 – 8 min.
Lait, à la température souhaitée	réchauffer	200 ml 400 ml	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min.

Les plats de référence testés et conformes à la norme DIN 44566

La qualité et le fonctionnement des fours à micro-ondes sont contrôlés par des organismes spécialisés. Mesures de la puissance de sortie avec la grille en position 2.

Plat	Poids	Puissance	Durée, minutes
Poulet, décongélation	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 min. 15 – 20 min.
La première durée programmée écoulée, retourner le poulet. Laisser le poulet reposer 10 à 15 minutes après la décongélation.			
Viande hachée, décongélation	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 min. 10 – 12 min.
Après écoulement de la première durée programmée, retourner la viande. Laisser reposer 10 à 15 minutes après la décongélation.			
Framboises, décongélation Laiser reposer les framboises 5 à 10 minutes après la décongélation.	250 g	180 W	7 – 9 min.
Ragoût décongélation et échauffement de ragoût Recouvrir le ragoût. Après 10 minutes, le découper et le remuer.	500 g	600 W	14 – 16 min.
Epinards, décongélation et réchauffement Recouvrir les épinards. Après 11 minutes, les séparer et les remuer.	450 g	600 W	12 – 15 min.
Perche rouge, décongélation et cuisson. Recouvrir.	400 g	600 W	10 – 12 min.
Petits pois, décongélation et cuisson. Récouvrir.	300 g	600 W	7 – 10 min.
Soupe aux lentilles, réchauffement Récouvrir.	1 kg	600 W	12 – 15 min.
Rôti farci, cuisson	750 g	600 W	18 – 20 min.
Poulet, cuisson Recouvrir. Retourner après 10 minutes. Laisser reposer 8 minutes dans le four.	850 g	600 W	14 – 16 min.

Les plats de référence testés d'après la publication IEC 705 - 2ème édition 1988

Plat	Poids	Vaisselle	Puissance	Durée, minutes
Crème aux œufs (Contrôle A) Laisser reposer jusqu'à ce que la crème soit froide.	1 kg	Pyrex 226 S Réf.: 03.226.85	360 W + 180 W	20 min. env. 40 min.
Génoise (Contrôle B) Laisser reposer jusqu'à ce qu'elle soit froide.	475 g	Pyrex 828 F Réf.: 03.828.80	360 W	env. 14 min.
Rôti farci (Contrôle C) Laisser reposer 5 minutes.	900 g	Pyrex 838 F Réf.: 03.838.80	600 W	env. 20 min.
Bœuf haché Décongélation Laisser reposer 5 minutes.	500 g	Ets. HP, Montabaur, Réf.: 710 (uniquement le haut)	180 W + 90 W	8 min. env. 10 min.
Fraises Décongélation Laisser reposer 5 minutes.	250 g	Ets. Reppel & Vollmann, Kierspe Réf.: 4100	180 W	env. 6 min.

Quelques conseils pratiques

Je ne trouve pas d'indications correspondant à la quantité que j'ai à cuisiner.

Rallongez ou raccourcissez la durée de cuisson en appliquant cette règle de base:
quantité double = durée double
quantité divisée par deux = durée divisée par deux.

Le plat est trop sec.

Programmez une durée de cuisson plus courte ou sélectionnez une puissance moins forte. Recouvrez le plat et ajoutez du liquide.

Le plat n'est pas décongelé, chaud ou cuit bien que la durée soit écoulée.

Programmez une durée plus longue. Sélectionnez une puissance plus forte que celle indiquée. Les grandes quantités ont besoin de plus de temps. Si le plat est haut, la cuisson durera plus longtemps.

La durée de cuisson écoulée, le plat est chaud sur les bords, mais pas encore chaud à l'intérieur.

Remuez de temps à autre et sélectionnez la prochaine fois une puissance moins forte et une durée plus longue.

Après la décongélation, la volaille ou la viande est cuite dehors, mais l'intérieur est encore congelé.

Sélectionnez une puissance moins forte. Mettez l'air chaud en marche et programmez 20 °C. Retournez les gros morceaux de viande plusieurs fois.

Comment procéder au réglage:

Si vous arrêtez l'appareil manuellement

1. Mettre l'interrupteur principal en marche.
2. Sélectionner le mode de chauffe.
   Au centre du cadran, le réglage de base de la température et du gril apparaissent.
3. Programmer la température souhaitée ou le gril par le biais du bouton rotatif central.
4. Appuyer sur la touche «marche».

Comment modifier la température du four ou du gril:
programmer la température souhaitée du four ou du gril par le biais du bouton rotatif central.

Comment arrêter le four:
appuyer deux fois sur la touche d'annulation.

Comment passer du micro-ondes au four traditionnel:

vous attendez de la visite. Elle arrive plus tôt que prévu. Le repas n'est pas encore cuit. Afin qu'il cuise plus vite, vous pouvez passer du micro-ondes au four.

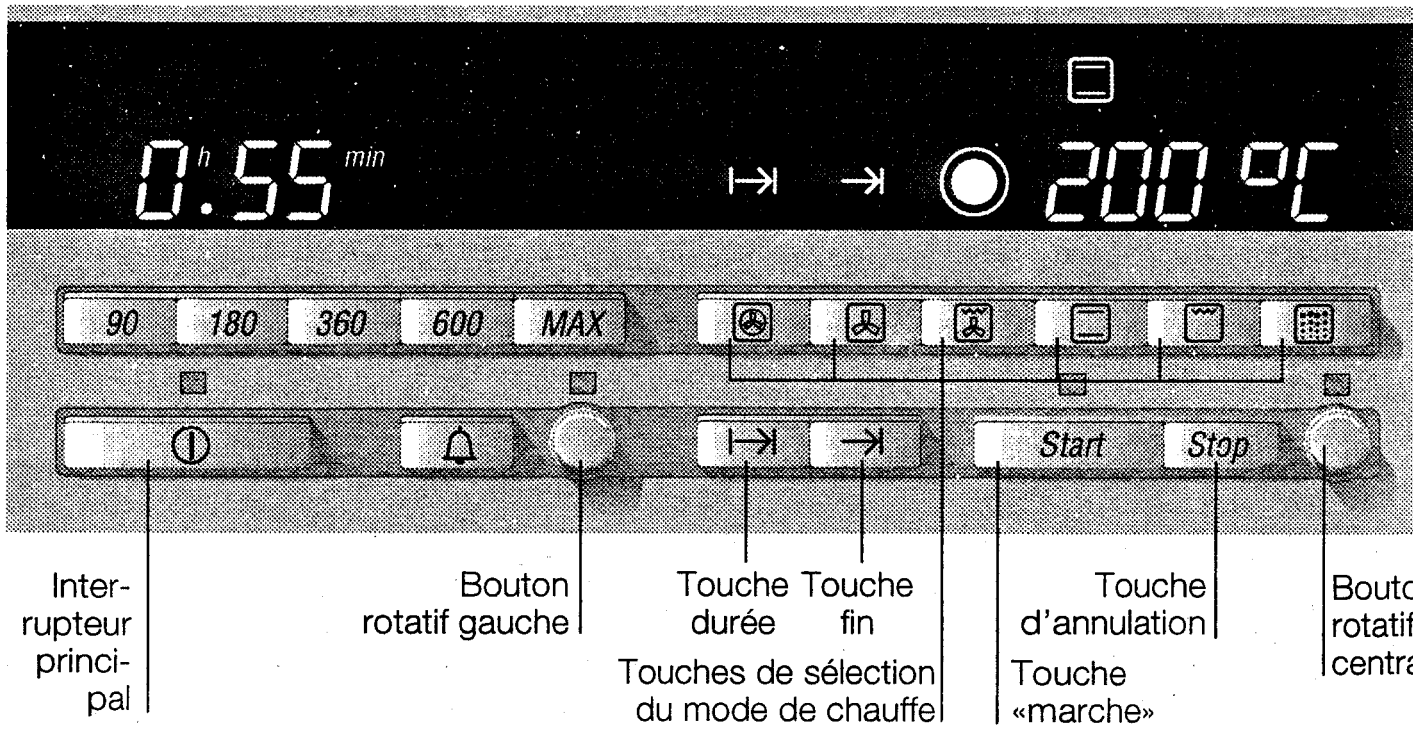
- ❑ Le four est allumé.
- ❑ Appuyer sur la touche de réglage de la puissance du micro-ondes et programmer la durée par le biais du bouton rotatif gauche.
- ❑ Appuyer sur la touche «marche».

Lorsque le micro-ondes s'arrête, un signal sonore retentit. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur une des touches de réglage du micro-ondes. Ne pas arrêter le signal sonore à l'aide de la touche d'annulation, ceci interromprait le fonctionnement du four. N'appuyer deux fois sur la touche d'annulation que lorsque le four est à l'arrêt.

Comment procéder pour que le four s'arrête automatiquement:

1. Mettre l'interrupteur principal en marche. Le témoin lumineux s'allume.
2. Sélectionner le mode de chauffe.
   Au centre du cadran, le réglage de base de la température et du gril apparaissent.
3. Programmer la température souhaitée ou le gril par le biais du bouton rotatif central.
4. Appuyer sur la touche I→I.
   Sur la gauche du cadran apparait «30 minutes» (réglage de base).
5. Régler les heures et les minutes par le biais du bouton rotatif gauche.
6. Appuyer sur la touche «marche».
   L'heure réapparait. Le four s'éteint automatiquement.

Suite page suivante



Modifier:
Mode de cuisson: procéder au réglage de la façon décrite dans le 2, 3 et 6.
Température ou gril: régler la température souhaitée ou la puissance du gril par le biais du bouton rotativ central.
Durée: procéder au réglage de la façon décrite dans les points 4 à 6.
La durée réglée écoulée, un signal se fait entendre pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche d'annulation.

Comment procéder pour que le four se mette en marche et s'arrête automatique-ment:

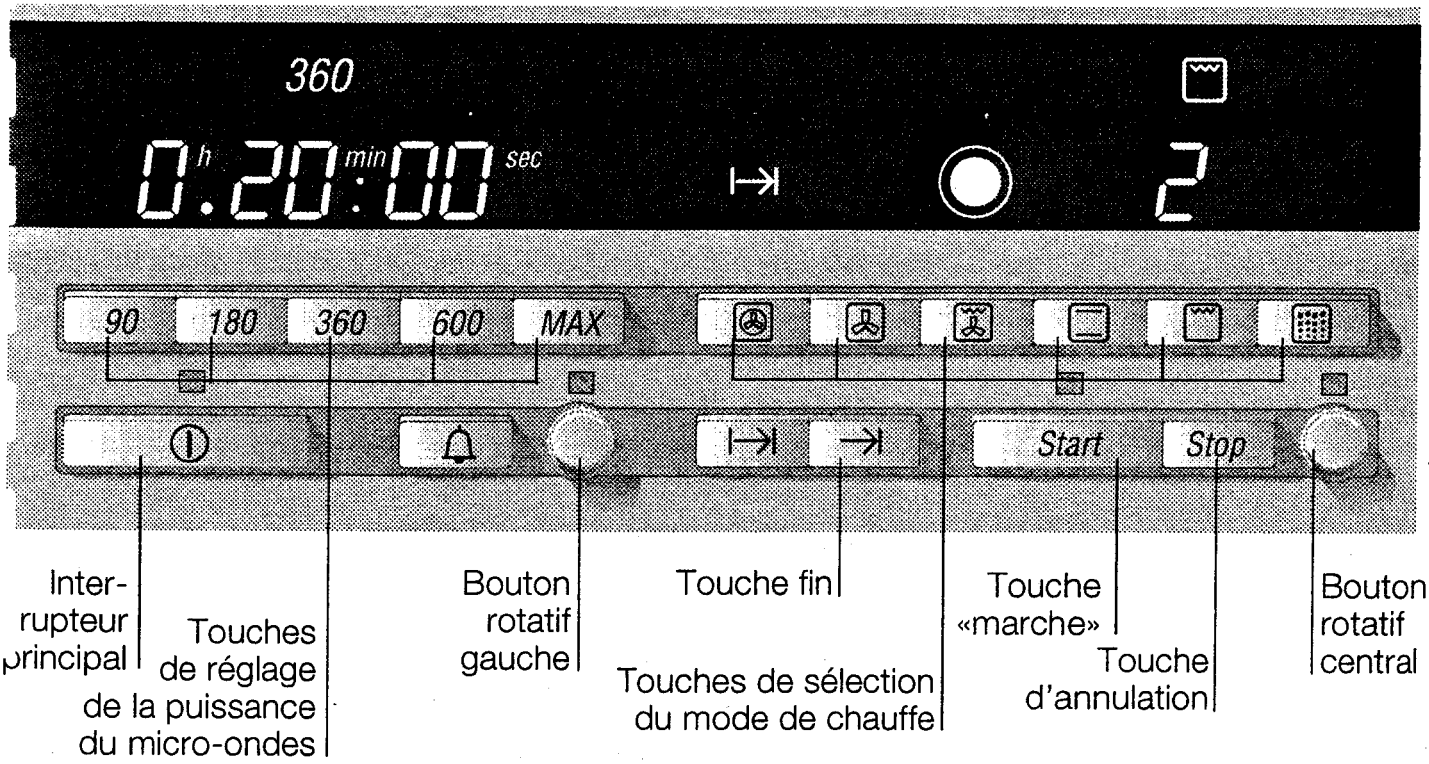
N'utilisez que de la viande fraiche. N'oubliez pas que la viande non réfrigérée est vite avariée.
Procéder au réglage décrit dans les point 1 à 5.

6. Appuyer sur la touche fin →|.
   Sur la gauche du cadran apparait pendant 3 secondes l'heure à laquelle le plat sera prêt. Faites alors avancer l'heure.
7. Régler la nouvelle heure à laquelle le plat sera prêt par le biais du bouton rotatif gauche.
8. Appuyer sur la touche «marche».

L'heure réapparait. Le four se met alors en morche et s'arrête à l'heure réglée.
Correction:
appuyer deux fois sur la touche d'annulation et procéder à un nouveau réglage.
La durée réglée écoulée, un signal se fait entendre pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche d'annulation.
Nota:

- ❑ Vous pouvez à tout moment faire apparaitre la durée restante et la fin de la cuisson en appuyant sur la touche durée |→| ou sur la touche fin →|. La durée est alors affichée pendant 3 secondes.

Comment procéder au réglage:



Le micro-ondes et le four s'arrêtent en même temps

1. Mettre l'interrupteur principal en marche.
2. Sélectionner le mode de chauffe.
   Au centre du cadran, apparaissent le réglage de base de la température et du gril.
3. Programmer la température souhaitée ou le gril par le biais du bouton rotatif central.
4. Appuyer sur une des touches de sélection de la puissance du micro-ondes. La partie gauche du cadran affiche 1 minute (réglage de base).
5. Régler l'heure en heures, minutes, secondes par le biais du bouton rotatif gauche.
   Vous pouvez à présent programmer d'autres puissances et d'autres durées.
6. Appuyer sur la touche «marche».
   Le décompte s'affiche sur la partie gauche du cadran.
   Le micro-ondes et le four s'arrêtent simultanément.

Modifier
Mode de cuisson: procéder au réglage de la façon décrite dans le 2, 3 et 6. Puissance du microonde et durée: indiquez a nouvèau.
le température du four ou la puissance du gril:
régler la température souhaitée ou la puissance du gril par le biais du bouton rotatif central.

La durée réglée écoulée, un signal se fait entendre pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche d'annulation ou en ouvrant la porte du four.

Suite page suivante

Le four et le micro-ondes se mettent en marche et s'arrêtent automatiquement.

Si vous devez vous absenter pendant longtemps, vous pouvez régler la cuisinière de façon à ce que le micro-ondes et le four s'allument et s'arrêtent automatiquement.

N'oubliez pas que certains aliments se gâtent rapidement et qu'ils ne peuvent en conséquence pas rester trop longtemps dans le four.

Programmer votre cuisinière de la façon décrite dans les points 1 à 5:

6. Appuyer sur la touche fin →|.
   Sur la gauche du cadran apparait l'heure à laquelle le plat sera prêt. Faites alors avancer l'heure.
7. Régler la nouvelle heure à laquelle le plat sera prêt par le biais du bouton rotatif gauche.
8. Appuyer sur la touche «marche».
   L'heure réapparait.

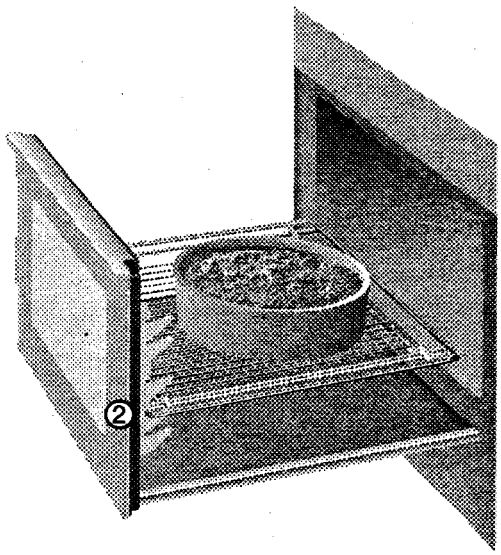
Le four et le micro-ondes se mettent alors en marche et s'arrêtent aux heures réglées.

La durée réglée écoulée, un signal se fait entendre pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche d'annulation.

Nota:

- ❑ Vous pouvez régler les puissances 90, 180, 360 Watts sur une heure 30 minutes, 600 Watts sur une heure max., et MAX sur 30 minutes max.
- ❑ Vous pouvez programmer jusqu'à trois puissances et durées les unes après les autres.
- ❑ Si vous avez programmé une puissance micro-ondes, le témoin lumineux de la touche correspondante s'allume.
- ❑ Si vous avez programmé deux ou trois puissances, le témoin lumineux de la touche correspondant à la puissance actuellement en marche s'allume.
- ❑ Si vous ouvrez la porte du four, le fonctionnement est interrompu. Refermer la porte et appuyer sur la touche «marche». Le cas échéant, l'appareil vous le rappellera en émettant un signal sonore après 3 secondes.

Exemple:
Gratin de nouilles 1 kg
Tableau «Soufflés et gratins»



Mettre votre gratin sur la grille en position 2. Fermer la porte du four.

1. Mettre l'interrupteur principal en marche.
2. Appuyer sur la touche ⊡.
3. Régler E1 en tournant le bouton rotatif central.
4. Appuyer sur la touche de sélection de 360 Watts.
5. Programmer 15 minutes par le biais du bouton rotatif gauche.
6. Appuyer sur la touche «marche».

Le gratin est cuit en 15 minutes.

Il est 10 h 30. Vous avez encore des courses à faire. Le gratin doit être cuit à midi. Pas de problèmes.

Procéder au réglage décrit dans les points 1 à 5.

6. Appuyer sur la touche fin →I.
   Sur la partie gauche du cadran apparait 10 h 45, l'heure à laquelle le gratin doit être prêt.
7. Programmer 12 h par le biais du bouton rotatif gauche.
8. Appuyer sur la touche «marche».

Le micro-ondes et le four se metteront automatiquement en marche à 11 h 45 et s'arrêteront à 12 h.
Vous pouvez vous mettre à table.

Tableaux

Avec le micro-ondes, vous pouvez combiner tous les modes de chauffe.
Il est recommandé de ne pas choisir un service combiné pour cuire sur deux niveaux.
Les tableaux suivants vous indiquent le meilleur mode de chauffe à utiliser, la façon dont les accessoires doivent être installés et comment procéder pour programmer votre cuisinière.

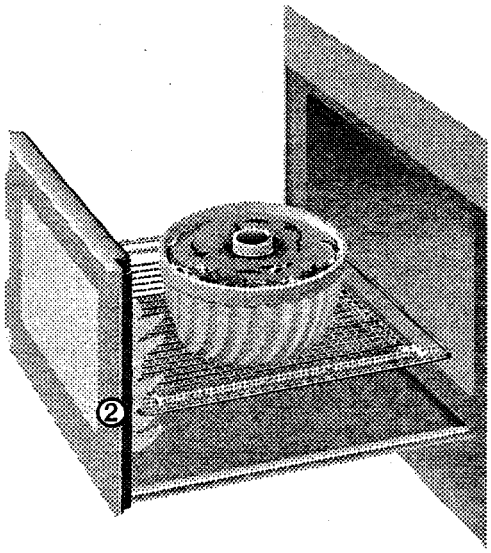
Pâtisseries et gâteaux secs

Quel moule utiliser?
Les meilleurs moules sont les moules foncés en métal.
Lorsque le micro-ondes n'est pas en marche, vous pouvez utiliser des moules en verre, en céramique, en plastique (résistant à des températures pouvant atteindre 250 °C) ou en métal.
Si vous cuisez à l'air chaud, vous pouvez également utiliser des moules clairs.

Gâteaux faits dans un moule	Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température en °C
Cake, simple (par ex. gâteau sablé)*	Moule à couronne, moule à savarin, moule à cake	2 2	 	150 – 170 140 – 160
Fond de tartes au bord en pâte brisée	Moule à fond mobile	1		170 – 190
Fond de tartes en pâte à foncer	Moule cannelé	2		150 – 170
Génoise	Moule à fond mobile	2		170 – 190
Gâteau aux noisettes	Moule à fond mobile ou moule à savarin	3		170 – 180
Tarte aux fruits, au fromage blanc, pâte brisée*	Moule à fond mobile foncé	2		180 – 200
Tarte aux fruits, pâte à foncer	Moule à fond mobile ou moule à savarin	2		170 – 180
Gâteaux piquants* (par ex. quiche/tarte aux oignons)	Moule à fond mobile	1		170 – 180

* Laisser refroidir le gâteau environ 20 minutes dans le four.

Pâtisseries et gâteaux secs



Les tableaux:
ils indiquent comment enfourner dans le four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si néanmoins, vous voulez préchauffer le four, utilisez le système de chauffe rapide. Réduisez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité de pâte. C'est pourquoi les données ne sont qu'approximatives. La première fois, régler la valeur la plus basse et augmenter si nécessaire la fois suivante. Une température plus basse donne une dorure plus homogène.

Mettez toujours le moule au milieu de la grille.

'uissance du micro-ondes, W Durée, minutes	**Touche marche**	**Temps de cuisson, minutes**
–	x	50 – 60
	x	60 – 70
	x	25 – 35
	x	20 – 30
	x	25 – 35
80 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
180 W, 40 – 50 min.	x	40 – 50
90 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
180 W, 35 – 45 min.	x	35 – 45

Suite page suivante

Pâtisseries et gâteaux secs

Gâteaux sur la tôle à pâtisseries Appuyer sur la touche marche après avoir procédé au réglage	**Vaisselle**	**Hauteur**	**Mode de chauffe**	**Température, °C**	**Temps de cuisson, minutes**
Garniture sèche (pâte à foncer)	1 tôle 2 tôles	3 2 + 4	 	150 – 170 150 – 170	25 – 35 30 – 40
Garniture humide (par ex. pâte levée avec des pommes)	1 tôle* 2 tôles	3 2 + 4	 	170 – 180 160 – 170	45 – 55 50 – 60
Gâteau roulé (préchauffer)	1 tôle	3		170 – 190	15 – 20
Couronne briochée avec 500 g de farine	1 tôle	3		160 – 180	30 – 40
Gâteau au sucre et aux fruits confits avec 500 g de farine	1 tôle	3		160 – 180	55 – 65
Pizza	1 tôle 2 tôles	3 2 + 4	 	180 – 200 180 – 200	30 – 40 30 – 40
Pain avec 1,2 kg de farine** (préchauffer)	Plaque universelle	2		210 – 230	50 – 60
Pain au levain avec 1,2 kg de farine** (préchauffer)	Plaque universelle	2	 	300 190 – 200	8 – 10 + 45 – 50

* Pour obtenir des gâteaux aux fruits bien juteux, utiliser la plaque universelle.

** Ne jamais verser d'eau directement dans le four chaud.

Après avoir procédé au réglage appuyer sur la touche marche	**Vaisselle**	**Hauteur**	**Mode de chauffe**	**Température, °C**	**Puissance micro-ondes, Watts Durée, minutes**
Tarte aux fruits (pâte à foncer)	Plaque universelle	3		160 – 170	180 W, 25 – 35 min.

Petits gâteaux Après avoir procédé au réglage appuyer sur la touche marche	Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température, °C	Temps de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	1 tôle	3		160 – 180	10 – 25
	2 tôles	2 + 4		140 – 160	25 – 35
	3 tôles*	1 + 3 + 4		140 – 160	30 – 40
Gâteaux moulés	1 tôle	3		160 – 180	25 – 30
	1 tôle	3		150 – 160	25 – 30
	2 tôles	2 + 4		140 – 150	30 – 40
	3 tôles*	1 + 3 + 4		140 – 150	35 – 45
Meringues	1 tôle	3		80 – 90	120 – 150
Pâte à choux	1 tôle	2		170 – 190	30 – 40
Macarons	1 tôle	2		120 – 140	30 – 40
	2 tôles	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 tôles*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Pâte feuilletée	1 tôle	3		170 – 190	20 – 30
	2 tôles	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 tôles*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Petits pains (par ex. pain de seigle)	1 tôle	3		200 – 220	25 – 30

* Enfourner le support avec la plaque universelle au centre. La tôle supérieure pourra être retirée plus tôt que les autres.

Quelques conseils pratiques

Vous voulez cuisiner d'après votre propre recette.

Reportez-vous aux indications données dans les tableaux en choisissant la recette se rapprochant le plus de la vôtre.

Comment vérifier si l'intérieur d'un gâteau est bien cuit?

10 minutes avant la fin de la cuisson indiquée dans la recette, piquez un petit bâtonnet en bois dans le milieu du gâteau. Si le bâtonnet ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit.

Le gâteau retombe.

La fois suivante, mettez moins de liquide dans la pâte ou diminuez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de préparation au fouet indiqués dans la recette.

Le gâteau est bien gonflé sur le milieu et est creux sur les bords.

Ne graissez pas les bords de votre moule. Après la cuisson, détachez la pâte avec précaution des bords du moule à l'aide d'un couteau pointu.

Suite page suivante

Le dessus du gâteau est trop doré.	Baissez la hauteur d'enfournement, programmez une température moins élevée et augmentez le temps de cuisson.
Le dessous du gâteau est trop doré.	Augmentez la hauteur d'enfournement et, la fois suivante, programmez une température moins élevée.
Le gâteau aux fruits est trop clair dessous. Le jus des fruits déborde.	La fois suivante, utilisez une plaque universelle plus profonde.
Le gâteau est trop sec.	La gâteau terminé, percez plusieurs petits trous dans le gâteau à l'aide d'un cure-dents. Aspergez de jus de fruits ou de liquide alcoolisé. La fois suivante, augmentez la température de 10 degrés et diminuez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. le gâteau au fromage blanc) ont un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (empreigné d'eau).	La fois suivante, utilisez moins de liquide et faites cuire plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord précuire la pâte, parsemez la d'amandes ou de chapelure avant de mettre les fruits. Respectez les indications de la recette et le temps de cuisson.
Vous avez utilisé simultanément plusieurs hauteurs d'enfournement et le gâteau de la plaque supérieure est plus doré que celui de la plaque inférieure.	Choisissez une température plus basse, la cuisson sera plus uniforme. Les plaques enfournées en même temps ne doivent pas nécessairement être sorties en même temps. Laissez la tôle inférieure 5 à 10 minutes plus longtemps dans le four ou enfournez la plus tôt que les autres.
Les gâteaux secs ne se détachent pas de la plaque.	Repassez la plaque brièvement au four et détachez les gâteaux aussitôt.
Le gâteau ne se détache pas lors du démoulage.	A l'aide d'un couteau pointu, essayez de détacher délicatement les bords. Essayez à nouveau de le démouler et recouvrez le moule à plusieurs reprises d'un torchon froid et mouillé. La fois suivante, beurrez bien le moule et saupoudrez le de chapelure.
Quelques conseils pour économiser de l'énergie:	❑ Utilisez des moules foncés car ils transmettent mieux la chaleur. ❑ Ne préchauffer le four que si c'est indiqué dans la recette. ❑ Pour les temps de cuisson assez longs, vous pouvez arrêter le four dix minutes avant la fin et profiter de la chaleur résiduelle dans le four pour finir de cuire le gâteau. ❑ Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux à la fois, mettez les les uns à côtes des autres ou faites les cuire les uns après les autres.

Viande, volaille, poisson

Quelle vaisselle utiliser?

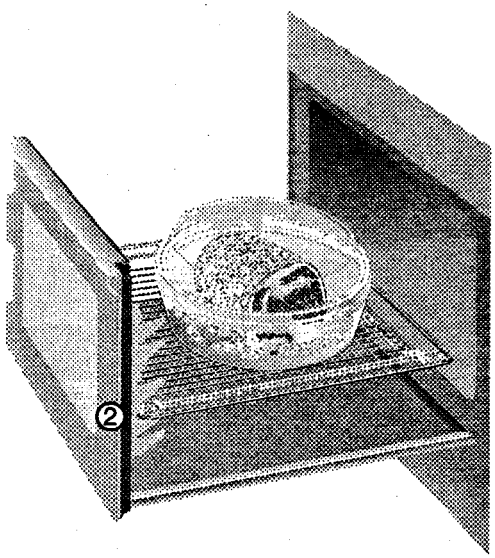
En principe, vous pouvez utiliser tous les récipients résistant à la chaleur et pouvant aller au micro-ondes. Les plats à rôti en métal ne peuvent pas être utiliser pour rôtir les viandes aux micro-ondes.

Pour les gros rôtis, vous pouvez utiliser la plaque universelle.

Mettez la vaisselle au centre de la grille.

Lorsque vous retirez de la vaisselle en verre du four, mettez la sur un torchon sec mais surtout pas sur quelque chose de froid ou de mouillé. Le verre pourrait éclater.

Rôtir



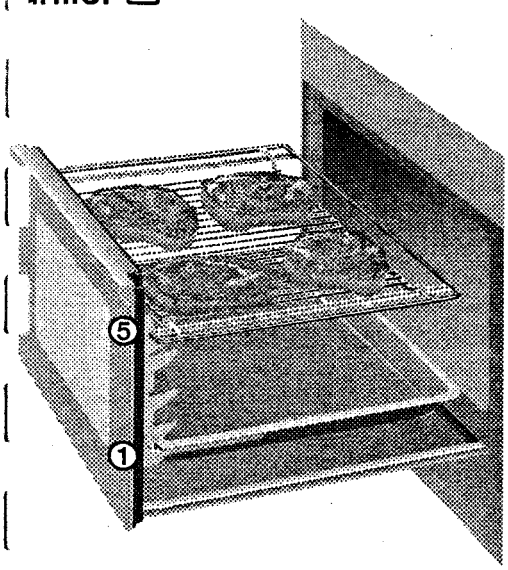
Le résultat de la cuisson dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Pour les viandes maigres, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide; Pour le boeuf en daube, ajoutez 8 à 10 cuillérées en fonction de la grosseur de la viande.

Retournez le rôti lorsque la moitié du temps de cuisson est écoulé.

Lorsque le rôti est cuit, laissez le encore 10 minutes dans le four arrêté et fermé avant de le sortir.

Griller



Griller toujours le four fermé.

Les morceaux à griller doivent avoir une épaisseur égale, c'est-à-dire au moins 2 à 3 cm, pour permettre une cuisson uniforme et afin qu'ils restent juteux. Les steaks doivent toujours être grillés sans sel.

Mettre les morceaux de viande à griller directement sur la grille ou sur la grille lèchefrite. Si vous n'avez qu'un morceau à griller, le mieux est de le poser au centre de la grille.

La grille peut être orientée des deux côtés, vers le haut ⁓ ou vers le bas ⁓ Vous pouvez ainsi varier la distance par rapport à l'élément chauffant.
Introduisez la plaque universelle en position 1 afin de recueillir le jus de la viande et de ne pas trop salir le four.

Retourner la viande après que deux tiers du temps de cuisson indiqué dans les tableaux se soit écoulé.

Suite page suivante

Viande

Le tableau est conçu pour un enfournement à froid.

La viande congelée doit être totalement décongelée avant d'être enfournée.

Les durées indiquées sont approximatives. Elles dépendent de la qualité et de la consistance de la viande.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température en °C, gril
Bœuf en daube (par ex. travers)	1 kg 1,5 kg 2 kg	fermé	2 2 2		200 – 210 180 – 200 180 – 190
Longe de boeuf	1 kg 1,5 kg 2 kg	ouvert	2 2 2		210 – 230 200 – 220 190 – 210
Rostbeef, rose*	1 kg	ouvert	2		220 – 230
Steak, bien cuit Steak, à point		Grille Grille	5 5		Puissance 3 Puissance 3
Porc sans couenne (par ex. échine)	1 kg 1,5 kg 2 kg	ouvert	2 2 2		200 – 210 180 – 190 160 – 170
Porc avec couenne** (par ex. épaule)	1 kg 1,5 kg 2 kg	ouvert	2 2 2		190 – 210 180 – 200 180 – 200
Porc fumé avec l'os	1 kg	ouvert	2	–	–
Steak haché	750 g	ouvert	2		Puissance E 1
Petites saucisses	env. 750 g	Grille lèchefrite et plaque universelle	4		Puissance 3
Rôti de veau	1 kg 2 kg	ouvert	2 2		180 – 190 160 – 170
Gigot d'agneau sans os	1,5 kg	ouvert	2		180 – 190

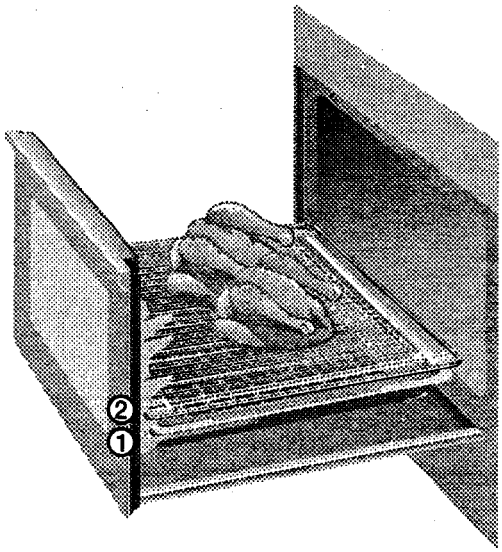
* Retournez le rostbeef à la mi-cuisson. Après la cuisson, emballez le dans du papier d'aluminium et laissez le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne sur la viande de porc et placer la viande avec la couenne vers le bas dans le récipient si elle doit être retournée par la suite.

Sélection la puissance du micro-ondes, W Réglage de la durée, minutes	Touche marche	Durée, minutes
360 W, 10 + 180 W, 30 – 40 min.	x	40 – 50
360 W, 15 + 180 W, 40 – 50 min.	x	55 – 65
360 W, 20 + 180 W, 65 – 75 min.	x	85 – 95
-	x	70
-	x	90
–	x	100
180 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
-	x	20
-	x	15
180 W, 20 + 90 W, 60 – 70 min.	x	80 – 90
360 W, 25 + 90 W, 60 – 70 min.	x	85 – 95
360 W, 30 + 90 W, 60 – 70 min.	x	90 – 100
-	x	100
–	x	140
-	x	160
360 W, 40 – 45 min.	x	40 – 45
600 W, 18 – 23 min.	x	18 – 23
	x	15
180 W, 45 – 50 min.	x	45 – 50
180 W, 70 – 80 min.	x	70 – 80
180 W, 20 + 90 W, 40 – 50 min.	x	60 – 70

Suite page suivante

Volaille



Le tableau est conçu pour un enfournement à froid.

Le viande congelée doit être totalement décongelée avant d'être enfournée.

La volaille devient bien dorée et croustillante si vous la badigeonnez de beurre, d'eau salée, de jus d'orange ou si elle est arrosée par la graisse qui coule.

Retourner la viande après que deux tiers du temps de cuisson se soit écoulé.

S'il s'agit de viande de canard ou d'oie, piquez la peau sous les ailes pour permettre à la graisse de s'écouler.

Si vous grillez la viande directement sur la grille, mettez la plaque universelle avec la grille lèchefrite en position 1.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température en °C, gril
2 demi-poulets	chacun	Grille lèchefrite	2		Puissance E 1
4 demi-poulets	400 g	et plaque universelle	2		Puissance 1
Morceaux de poulet	500 g	Grille lèchefrite	2		Puissance 2
	1 kg	et plaque universelle	2		Puissance 2
1 poulet entier	1 kg	Grille	2		240 – 250
2 poulets entiers	chacun 1 kg		2		240 – 250
4 poulets entiers	chacun 1 kg		2		240 – 250
Canard	1,7 kg	Grille	2		210 – 220
Oie	3 kg	Grille	2		220 – 230
	4 kg		2		200 – 220
Dindon	3 kg	Grille	2		200 – 210
2 cuisses de dindon	chacun 800 g	Grille lèchefrite et plaque universelle	2		220 – 230

Puissance à sélectionner, W Durée à régler, minutes	Touche marche	Durée en minutes
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
360 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
360 W, 15 – 20 min.	x	15 – 20
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 40 min.	x	30 – 40
360 W, 35 – 45 min.	x	35 – 45
180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 min.	x	45 – 55
180 W, 20 + 90 W, 50 – 60 min.	x	70 – 80
180 W, 25 + 90 W, 70 – 85 min.	x	95 – 110
180 W, 65 – 75 min.	x	65 – 75
360 W, 20 + 90 W, 35 – 45 min.	x	55 – 65

Suite page suivante

Poisson

Le tableau est conçu pour un enfournement à froid.

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température en °C, gril
Poisson grillé	300 g chacun	Grille lèchefrite et plaque universelle	3	⊟	Puissance 3
	1 kg		2	⊟	Puissance 2
	1,5 kg		2	⊟	Puissance 2
Truite au bleu	300 g	fermé	2	–	–
Poisson surgelé	400 g	fermé	2	–	–
Poisson en tranches par ex. cotelettes	300 g chacun	Grille lèchefrite et plaque universelle	4	⊟	Puissance 3

Quelques conseils pour rôtir et griller

Le rôti est trop doré et la croûte est brûlée à certains endroits.

Vérifiez la hauteur d'enfournement et la température.

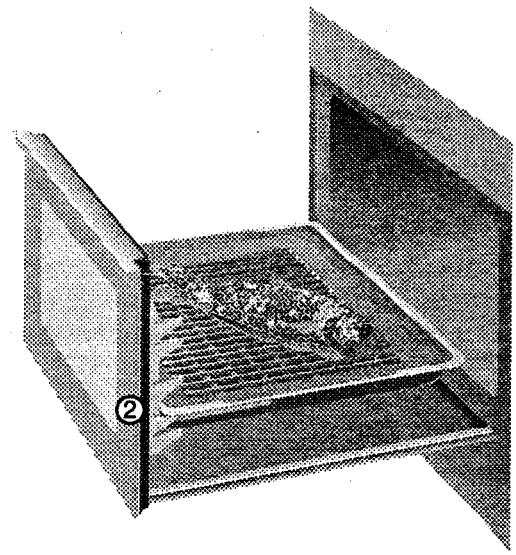
Le rôti a bonne mine, mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, utilisez un plat plus petit ou ajoutez du liquide.

Le rôti a bonne mine, mais la sauce est trop claire et pas assez épaisse.

La fois suiante, utilisez un plat plus grand et versez moins de liquide.

Puissance à sélectionner, W Durée à régler, minutes	Touche marche	Durée, minutes
180 W, 12 – 15 min.	x	12 – 15
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
600 W, 5 – 7 min.	x	5 – 7
600 W, 10 – 12 min.	x	10 – 12
180 W, 15 – 18 min.	x	15 – 18



Je ne trouve aucune indication dans les tableaux qui corresponde au poids de mon rôti.

Pour le réglage, choisissez la donée correspondant au poids inférieur le plus proche de celui de votre rôti et augmentez le temps de cuisson en conséquence.

Le rôti n'est pas assez cuit bien que j'ai utilisé le service combiné.

Arrêtez dès le début le four à micro-ondes. Si entre temps vous ouvrez le four, n'oubliez pas de réappuyer sur la touche marche. La prochaine fois, contrôlez la température du rôti avec un thermomètre spécialement conçu à cet effet et respectez les temps de cuisson supplémentaires. Coupez le rôti, préparez la sauce dans la poêle, déposez les tranches de viande dans la sauce et finissez la cuisson au micro-ondes.

Soufflées, gratins, toasts

Le tableau est conçu pour un enfournement à froid.

Mettez le soufflé sur la grille dans un récipient adapté aux micro-ondes.

Les gratins de pâtes, de pommes de terre et les chaussons aux pommes peuvent être cuits directement sur la plaque universelle.

Plat		Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température en °C, gril
Soufflés sucrés (par ex. soufflé au fromage et aux fruits)		Plat à gratin	3		190 – 200
Gratins piquants préparés à partir d'aliments cuits (par ex. soufflé de pâtes)		Plat à gratin Plaque universelle	2 3		Puissance E 1 Puissance 3
Gratins piquants préparés à partir d'aliments crus (par ex. gratin pommes de terre)		Plat à gratin* Plaque universelle**	2 2		210 – 220 210 – 220
Chausson au pommes		Plat à gratin plat ou plaque universelle	2		190 – 200
Griller un toast	4 morceaux 9 morceaux	Grille ou grille lèchefrite	5 5		Puissance E 3 Puissance 3
Gratiner un toast	4 morceaux 9 morceaux	Grille ou grille lèchefrite	4 4		Puissance E 3 Puissance 3

* avec 1 kg de pommes de terre crues
** avec 1,5 kg de pommes de terre crues

Sélection de la puissance du micro-ondes, W Réglage de la durée, minutes	Touche marche	Durée, minutes
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 15 – 25 min.	x	15 – 25
300 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
300 W, 10 + 180 W, 10 – 15 min.	x	20 – 25
600 W, 12 + 180 W, 18 – 23 min.	x	30 – 35
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
	x	6 – 7
	x	4 – 5
	x	7 – 10
	x	5 – 8

Plats surgelés

Veillez à respecter les indications du fabricant se trouvant sur les emballages. Nos renseignements sont données à titre indicatif.
Le tableau est conçu pour un enfournement à froid.

Plat	Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température en °C, gril
Chausson aux fruits*	Plaque universelle	2		200 – 210
Chausson non fourré aux fruits*	Plaque universelle	3		170 – 180
Gâteau déjà prêt	Emballage d'origine sur la grille	2		170 – 180
Frites	Grille lèchefrite et plaque universelle	3		240 – 250
Pizza	Grille lèchefrite et plaque universelle	2		200 – 210
Tartine gratinée	Grille	4		240 – 250

* Pour cuire les chaussons, recouvrir la plaque universelle de papier à pâtisseries.

Autres possibilités

Cette cuisinière vous permet de programmer des températures de 30 à 300 °C. Vous pouvez ainsi préparer des yaourts bien crémeux à 38 ou 40 °C ou une pizza bien croustillante cuite entre 280 et 300 °C. Essayez donc. L'éclairage du four ne s'allume qu'à partir de 60 °C afin d'conomiser de l'énergie.

	Vaisselle	Hauteur	Mode de chauffe	Température, °C
Yaourt	Tasses sur la grille	1		38 – 40
Pizza, faite maison*	Plat à pizza ou plaque universelle	2		280 – 300
Viande en croûte*	Plaque universelle	2		170 – 190
Poisson entier, 2 kg par. ex. saumon	Grille lèchefrite et plaque universelle	2	 	280 – 300 95

* N'utilisez du papier à pâtisseries que s'il résiste aux températures programmées.

Plats surgelés / Autres possibilités

Retirer le plat surgelé de son emballage en aluminium et le mettre dans un plat pouvant aller au micro-ondes, comme par ex. une assiette creuse, un plat à gratin en verre ou en céramique.

Sélection de la puissance du micro-ondes, W Réglage de la durée, minutes	Tourche marche	Durée, minutes
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
180 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
60 W, 25 – 35 min.	x	25 – 35
	x	30 – 40
80 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
90 W, 14 – 17 min.	x	14 – 17

ouche marche	Durée, minutes	
	6 – 8 h	Faire bouillir le lait 1 litre puis le laisser refroidir jusqu'à 35 °C. Ajouter 1 à 2 cuillérées de yaourt, verser le tout dans des tasses et les enfourner sur la grille après les avoir recouvertes. Pré-chauffer 5 minutes à 60 °C, puis préparer de la façon indiquée.
˅	8 – 14 min.	Préchauffer jusqu'à ce que la lampe s'éteigne.
˅	50 – 70 min.	Préchauffer (280 – 300 °C) jusqu'à ce que la lampe s'éteigne. 750 g à 1 kg de viande et la même quantité de pâte.
˅	10 min. 50 – 60 min.	Poser le poisson préalablement préparé sur la tôle du four. Préchauffer le four à 280 – 300 °C, cuire le poisson 10 minutes à cette température et la régler ensuite à 95 °C.

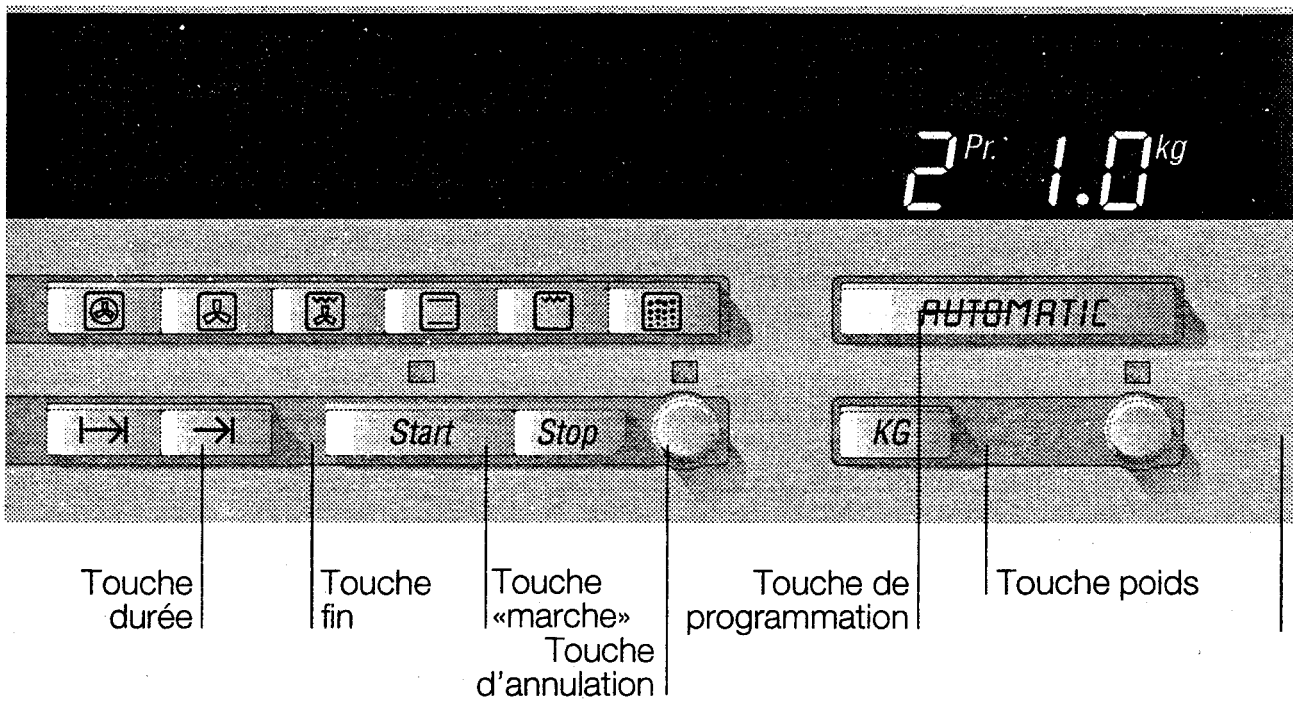
Système automatique de programmation

Pour décongeler et rôtir

Comment procéder au réglage:

Votre cuisinière dispose de 7 programmes de décongélation et de 27 programmes de cuisson. Le réglage en est très simple.

Il vous suffit de régler le numéro du programme et le poids des aliments. Le système électronique fera le reste. Vous trouverez les indications correspondantes dans les tableaux.



1. Mettre l'interrupteur principal en marche. Le témoin lumineux s'allume.
2. Appuyer sur la touche de programmation.
   La partie droite du cadran affiche 1 Pr.
3. Régler le numéro souhaité par le biais du bouton rotatif droit.
4. Appuyer sur la touche poids.
   Le cadran affiche le poids le plus bas possible.
5. Programmer le poids des aliments à cuire par le biais du bouton rotatif droit.
6. Appuyer sur la touche marche.
   Tous les paramètres sont alors affichés.

La durée réglée écoulée, un signal se fait entendre pendant env. ½ minute. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur la touche d'annulation.

Nota:

- Pendant que se déroule le programme de cuisson, un signal vous avertit à quel moment vous devez retourner le rôti.
- Si entre deux vous ouvrez la porte du four, le four à micro-ondes s'arrête. Refermez la porte et réappuyez sur la touche «marche». Au cas où vous auriez oublié de réappuyer sur la touche «marche», l'appareil émettra un signal sonore après 3 secondes.

Programmes de décongélation

Retirez le produit surgelé de son emballage et pesez le. Déposez le ensuite dans un récipient plat pour micro-ondes, de préférence sur une assiette en verre ou en porcelaine.

Vous pouvez parfaitement décongeler plusieurs poulets simultanément.

Mettez le récipient sur la grille en position 2.

Lorsque le produit est décongelé, laisser le reposer de 10 à 20 minutes afin qu'il prenne la température ambiante. La viande pourra alors être utilisée normalement.

Si vous souhaitez décongeler d'autres aliments, référez vous au chapitre traitant du micro-ondes et portant le titre «décongélation».

Aliments, grille, position 2	**Touche de programmation**	**Numéro du programme**	**Touche poids**	**Poids en kg***	**Touche marche**
Bœuf	x	1	x	0,5 – 2,0	x
Bœuf haché	x	2	x	0,3 – 1,5	x
Porc	x	3	x	0,5 – 2,0	x
Tranches de viande, Morceaux de volaille	x	4	x	0,2 – 1,0	x
Poulet	x	5	x	0,7 – 3,0	x
Gâteau sec	x	6	x	0,1 – 1,5	x
Pain	x	7	x	0,2 – 1,5	x

* Il est impossible de programmer des valeurs inférieures ou supérieures à celles indiquées dans le tableau.

Programme rôtisserie

Le programme rôtisserie vous permet de rendre vos rôtis particulièrement croustillants ou de préparer un rôti avec une grande quantité .

Rôtissage croustillant

N'utilisez que de la viande fraiche ou entièrement décongelée et pesez la. En ce qui concerne les poulets, se référer au poids inscrit sur l'emballage.

Pour rôtir les volailles non farcies, il convient de les mettre directement sur la grille en position 2. Pour recueillir le jus de viande, glisser la plaque universelle et la grille lèchefrite en position 1.

Pour tous les types de viande, utilisez un récipient haut et ouvert résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes. Ajouter 100 à 150 ml de liquide à la viande. Enfournez la viande en position 2 sur la grille.

N'oubliez pas: si vous souhaitez rôtir deux morceaux de viande à la fois, veillez à ce que les morceaux soient de même dimension. Ajoutez 100 à 150 ml de liquide à la viande et programmez un poids 1,3 fois supérieur à celui d'un morceau. Le réglage est valable pour les poulets.

Lorsque les deux tiers de la cuisson sont écoulés, un signal sonore retentit. Après avoir retourné la viande, réappuyez sur la touche marche. Au cas où vous auriez oublié, un signal sonore émis après 3 secondes vous le rappellera. Ne pas cuire de rôtis de porc avec la croûte de moins de 1,5 kg.

Pour les poulets, il existe trois programmes différents. Le programme à sélectionner est fonction du poids inscrit sur l'emballage du poulet. Pesez le poulet prêt à cuire et programmez le poids. Vous pouvez rôtir jusqu'à 4 poulets à la fois. Programmez alors le poids total.

Lorsque la viande est rôtie, laissez la 5 à 10 minutes dans le four.

Enveloppez le rostbeef dans une feuille d'aluminium lorsqu'il doit être cuit à point. Retournez-le plusieurs fois afin que le jus de viande puisse se répartir uniformément. Le rostbeef est idéal pour être découpé à froid.

Plat	Touche de programmation	Numéro de programme	Touche poids	Poids*	Touche marche	Retourner
Rostbeef, plat 4 – 5 cm de haut	x	8	x	1,0 – 2,0	x	x
Rostbeef, normal 5 – 6 cm de haut	x	9	x	1,0 – 2,0	x	x
Rostbeef, haut de plus de 6 cm	x	10	x	1,0 – 2,0	x	x

* Il n'est pas possible de procéder au réglage de valeurs pour des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiquées.

Programme rôtisserie

Plat	Touche de programmation	Numéro de programme	Touche poids	Poids*	Touche marche	Retourner
Rôti de porc, sans croûte, tel que l'échine	x	11	x	0,5 – 3,0	x	x
Rôti de porc avec la couenne, par ex. épaule ou poitrine	x	12	x	0,5 – 2,5	x	x
Rôti de veau, par ex. épaule ou noix	x	13	x	0,5 – 2,0	x	x
Veau farci	x	14	x	0,5 – 2,0	x	x
Agneau rôti par ex. gigot ou filet	x	15	x	0,5 – 2,5	x	x
Canard	x	16	x	1,2 – 3,0	x	x
Volaille farcie	x	17	x	1,2 – 4,0	x	x
Petit poulet 0,8 – 0,9 kg	x	18	x	0,6 – 3,6	x	x
Poulet moyen 1,0 – 1,1 kg	x	19	x	0,8 – 4,4	x	x
Gros poulet 1,2 – 1,3 kg	x	20	x	0,9 – 5,2	x	x

* Il n'est pas possible de procéder au réglage de valeurs pour des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiqués.

Informations relatives aux programmes 18, 19, 20

- ❑ Veillez à ce que le poulet ne soit plus gelé à aucun endroit. Il doit au moins être à la température du réfrigérateur.
- ❑ Bien rincer le poulet à l'eau tiède après l'avoir vidé.
- ❑ La cuisson du poulet terminée, laisser ce dernier encore 5 minutes au moins dans le four.

Viande en daube

Ces programmes ne sont conçus que pour une cuisson dans un récipient fermé. N'utiliser que les daubières et leur couvercle. L'avantage: le four reste propre.

Utilisez des récipients en fonte, en tôle d'acier émaillée, en verre ou en céramique réfractaire, ou bien en argile vernis.

Suite page suivante

Programme rôtisserie

Ne pas utilisez de récipients en aluminium, en acier inoxydable, en argile non vernis ainsi que des récipients pourvus de poignées en plastique ne résistant pas à la chaleur.

- ❑ Veillez à ce que le récipient soit suffisamment grand, la viande pouvant se détendre pendant la cuisson. La distance entre la viande et le couvercle doit être d'environ 4 cm.
- ❑ Assaisonnez la viande fraiche ou décongelée et ajoutez suffisamment d'eau dans le récipient afin que le fond en soit recouvert. N'oubliez pas de refermer la daubière.
- ❑ Enfournez la viande dans le four froid en position 2.

Viande fraiche	**Touche de programmation**	**Numéro de programme**	**Touche poids**	**Poids***	**Touche marche**
Bœuf	x	21	x	0,5 – 4,0	x
Porc	x	22	x	0,5 – 4,0	x
Veau	x	23	x	0,5 – 2,5	x
Agneau	x	24	x	0,5 – 2,5	x
Volaille, Porc fumé	x	25	x	0,5 – 2,5	x
Cerf, mouton, sanglier	x	26	x	0,5 – 2,5	x
Chevreuil, petit gibier	x	27	x	0,5 – 3,0	x
Viande fraiche					
Bœuf	x	28	x	0,5 – 3,0	x
Porc	x	29	x	0,5 – 2,0	x
Veau	x	30	x	0,5 – 2,5	x
Agneau	x	31	x	0,5 – 2,5	x
Volaille, porc fumé	x	32	x	0,5 – 2,5	x
Cerf, mouton, sanglier	x	33	x	0,5 – 2,5	x
Chevreuil, petit gibier	x	34	x	0,5 – 3,0	x

* Il n'est pas possible de procéder au réglage de valeurs pour des poids inférieurs ou supérieurs à ceux indiqués.

Sécher

Préparatifs:

- ❑ N'utiliser que des fruits et des légumes en parfait état et bien les laver.
- ❑ Laisser les bien égoutter ou les sécher.
- ❑ Recouvrez la plaque de papier à pâtisseries.

Comment procéder au réglage:

1. Mettre l'interrupteur principal en marche.
2. Appuyer sur la touche ⏣.
3. Régler la température souhaitée par le biais du bouton rotatif central.
4. Appuyer sur la touche marche.

Aliments, quantité	Hauteur d'enfournement	Température, °C	Durée, heures
300 g de rondelles de pommes	2 + 4	60 – 80	env. 5
300 g de morceaux de poires	2 + 4	60 – 80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4	60 – 80	env. 24
300 g de champignons en tranches	2 + 4	60 – 80	env. 5
200 g d'épices lavées	2 + 4	50 – 59	env. 3

Nota: retourner plusieurs fois les fruits ou les légumes très humides. Détacher les denrées sèches du papier dès que la déshydratation est terminé. L'éclairage du four ne s'allume qu'à partir de 60 °C afin d'économiser de l'énergie.

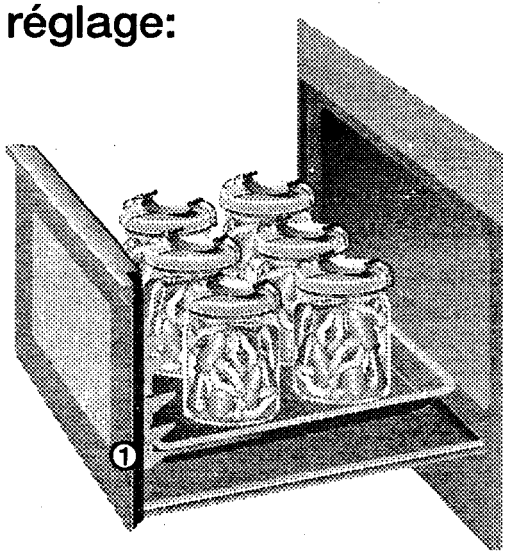
Stérilisation en bocaux

Préparatifs:

- ❑ N'utiliser que des fruits et des légumes en parfait état et bien les laver.
- ❑ Utiliser des bocaux et des joints en caoutchouc propres et en parfait état. Les bocaux devraient de préférence être de la même taille. Les indications se réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.
- ❑ Verser les denrées à confire dans les bocaux et veiller à ce que les bords soient propres. Mouiller le joint en caoutchouc et le mettre sur les bocaux. Fermer les bocaux avec une pince.
- ❑ Les durées mentionnées sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité contenue dans le bocal et sa température sont des paramètres variables. Avant de commuter ou d'éteindre le four, assurez-vous que des gouttes se sont bien formées à l'intérieur du bocal.

Suite page suivante

Comment procéder au réglage:



1. Enfourner la plaque universelle en position 1 et y déposer les bocaux de façon à ce qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) sur la plaque.
3. Fermer le four.
4. Mettre l'interrupteur principal en marche.
5. Appuyer sur la touche ⊛.
6. Programmer 140 – 150 °C par le biais du bouton rotatif central.
7. Appuyer sur la touche marche.

Stérilisation de fruits

Dès que des perles de liquide se forment sur les bocaux, donc lorsque les bulles montent à la surface à de courts intervalles (après 30 – 40 min. env.), arrêter le four en appuyant deux fois sur la touche d'annulation.

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 – 30 minutes de maintien en chaleur. Un refroidissement plus lent au four favorise la croissance de germes sur l'aliment en bocal ainsi que son acidification.

Stérilisation de légumes

Dès que des perles de liquide se forment sur les bocaux, baisser la temperature à env. 120 – 140 °C.

Le tableau vous indique quand arrêter le four.

Aliments Bocaux d'un litre	**Lorsque les perles apparaissent, minutes**	**Chaleur restante, minutes**
Fruits		
– pommes, groseilles, fraises	arrêter le four	env. 25 min.
– cerises, abricots, pêches groseille à maquereau	arrêter le four	env. 30 min.
– compote de pommes, poires, prunes	arrêter le four	env. 35 min.
Légumes au bouillon froid.		
– concombres	arrêter le four	env. 25 min.
– betteraves rouges	30 min. env.	env. 30 min.
– choux de Bruxelles	40 min. env.	env. 30 min.
– haricots, navets, choux rouges	50 min. env.	env. 30 min.
– petits pois	60 min. env.	env. 30 min.

Nota: ne déposez pas les bocaux que vous venez de sortir du four sur un endroit froid ou mouillé.

Stérilisation aux micro-ondes:

Vous pouvez préparer les petites quantités de fruits rapidement et simplement grâce au four à micro-ondes.

N'utilisez que des fruits et des légumes en parfait état. Ecrasez les et mélangez les à du sucre. Mettez le tout dans un récipient adapté au micro-ondes et déposez le sur la grille en position 2.

Fairtes bouillir à 600 W en ayant pris soin de mélanger à plusieurs reprises. Versez le mélange immédiatement dans un bocal en verre propre disposant d'un couvercle à vis.

N'oubliez pas que la durée de conservation est limitée.

Entretien

Extérieur du four

Un nettoyage avec un chiffon humide suffit. N'utilisez en aucun cas des produits détergents ou abrasifs, vous endommageriez les surfaces vernies. Si toutefois, de tels produits entraient par inadvertance en contact avec l'extérieur du four, essuyez immédiatement avec de l'eau.

Les légères différences au niveau de la teinte de la partie avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de divers matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Pour des questions techniques, le disque du four n'est pas plat. Ceci se remarque notamment, en fonction de l'angle de vue, sur les appareils dotés d'une partie frontale à glace.

Table de cuisson

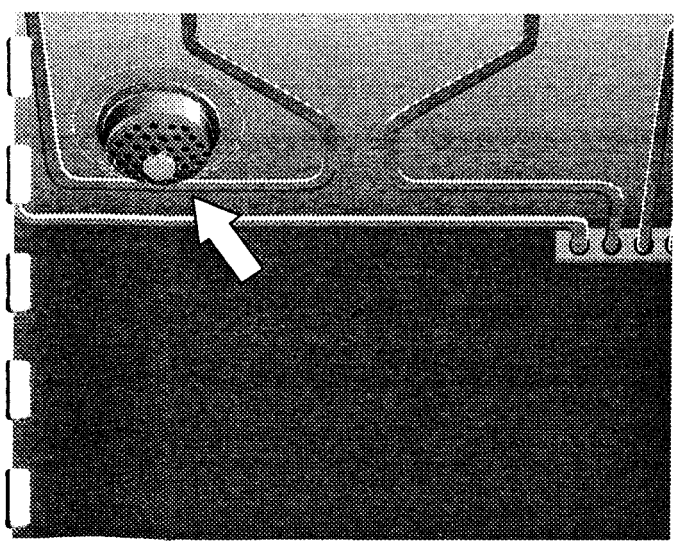
Veuillez vous référer aux instructions d'entretien jointes traitant spécialement de la table de cuisson.

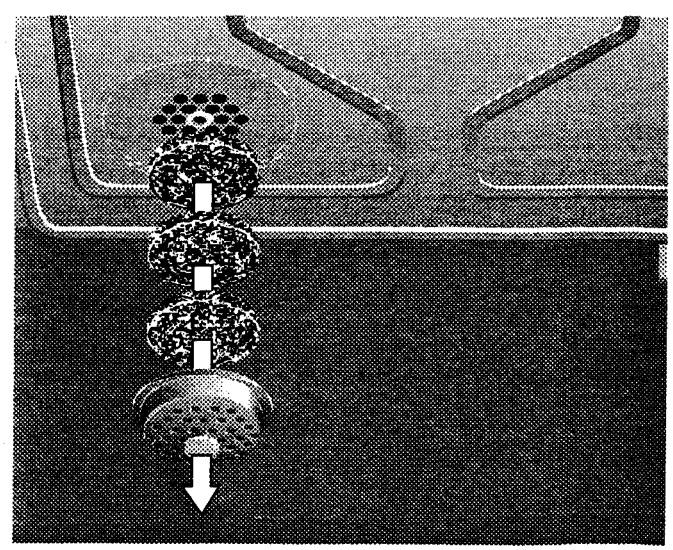
Filtre d'aération

Le plafond du four est doté d'un filtre d'aération. Il est nettoyé automatiquement lors de l'opération d'auto-nettoyage.

Si vous souhaitez nettoyer le filtre entre temps, il vous faut le retirer. Il vous suffit pour cela de desserrer la vis et d'enlever le filtre. Vous pouvez nettoyer le filtre et son support avec du produit vaisselle ou en le déposant dans le panier à couverts de votre lavevaisselle. Vous pouvez ensuite le remettre en place.

Le four peut également être utilisé sans filtre d'aération.





Accessoires

Faire tremper les accessoires immédiatement après l'emploi dans des produits d'entretien habituels. Vous pouvez enlever facilement les restes de saletés à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. La plaque universelle, la tôle à pâtisseries, la grille lèchefrite peuvent être nettoyés par le système d'autonettoyage.

Autonettoyage automatique

Ce système permet de faire monter la température du four à 500 °C. Les résidus résultant du rôtissage, du gril ou de la cuisson sont ainsi brûles.
Le nettoyage dure trois heures. Le four chauffe deux heures durant et refroidit pendant une heure.
Si votre four n'est pas très sale, vous pouvez réduire la durée à 2 heures.

Ce que vous devez savoir

Le four est émaillé. A de très hautes températures, l'émail doit être cuit, ce qui provoque de légères différences au niveau de la teinte.

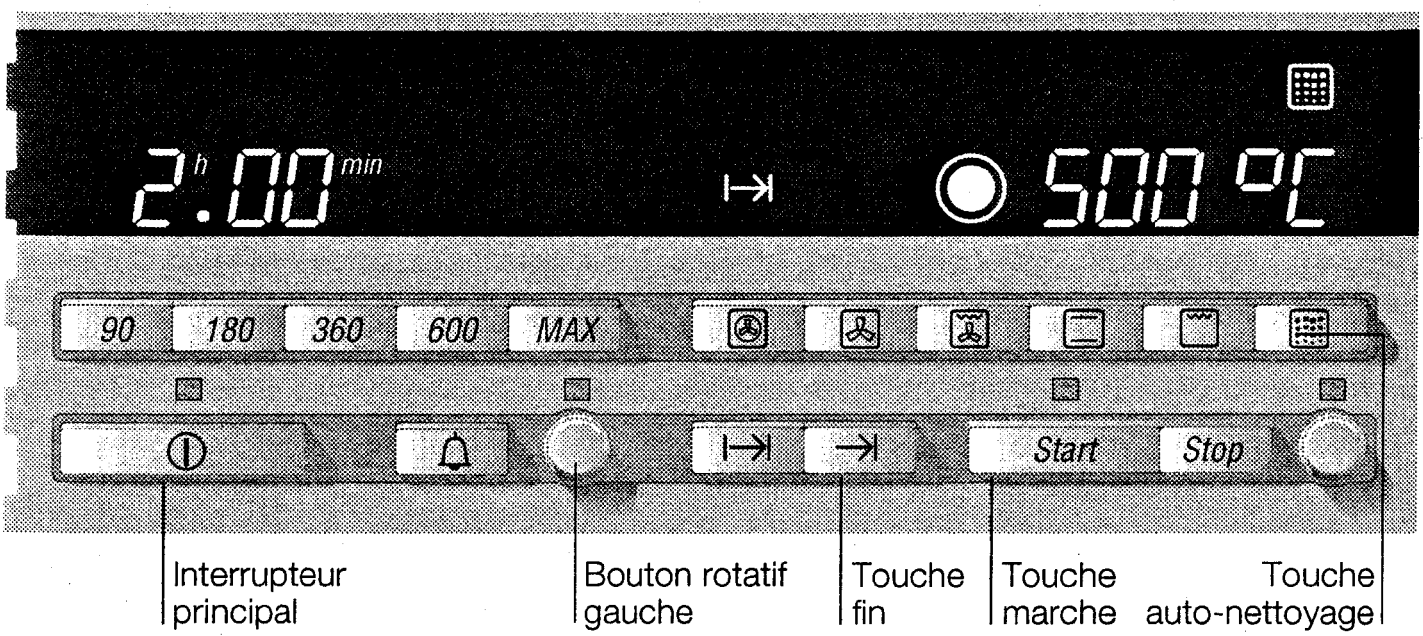
Les bords des tôles fines ne peuvent être émaillés complètement et c'est pourquoi ils sont parfois rugueux. Ils sont cependant dotés d'une couche anticorrosive.

- ❑ Pour garantir votre sécurité, le four se verrouille automatiquement lorsqu'il atteint env. 300 °C.
  Il se débloque lorsque la température est inférieure à 300 °C. Si l'autonettoyage est interrompu prématurément, à cause par exemple d'une panne de courant, le four reste verrouillé.
  Appuyer alors sur l'interrupteur principal.
- ❑ A l'extérieur, la cuisinière est très chaude. Veillez à ce que la partie fontale reste accessible.
- ❑ l'éclairage du four reste éteint pendant le nettoyage.

N'oubliez pas:

- ❑ **La plaque universelle, la grille lèchefrite et la tôle à pâtisseries peuvent être nettoyés par ce système.**
  La plaque universelle devra être enfournée en position 2 avec la grille lèchefrites ou la tôle à pâtisseries.
- ❑ **Retirer tous les autres accessoires et récipients du four.**
- ❑ **Essuyer les restes, la graisse et le jus de viande se trouvant dans le four et sur les accessoires.**
- ❑ **Nettoyer la porte du four et les bords du four près du joint de porte.**
  Ne pas utiliser de produits détergents pour nettoyer le joint.

Comment procéder au réglage:



1. Mettre l'interrupteur principal en marche.
2. Appuyer sur la touche d'auto-nettoyage ▦.
   Au centre du cadran apparait «500 °C». Sur la gauche, le cadran affiche 3 heures. Vous pouvez réduire la durée de nettoyage par le biais du bouton rotatif gauche.
3. Appuyer sur la touche marche.
   L'opération commence.

Lorsque la durée est écoulée, l'heure réapparait. Tous les réglages programmés pour l'auto-nettoyage sont alors effacés.

L'auto-nettoyage doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement

Vous pouvez faire des économies en nettoyant la nuit.

Procéder aux réglages décrits dans les points 1 et 2.

3. Appuyer sur la touche →|.
   Sur la partie gauche du cadran, apparait l'heure à laquelle le nettoyage sera terminé.
   Vous pouvez repousser cette heure à plus tard.
4. Programmer la nouvelle heure par le biais du bouton rotatif gauche.
5. Appuyer sur la touche marche.
   L'heure réapparait.
   L'opération d'auto-nettoyage commencera et s'arrêtera à l'heure souhaitée.
   Le nettoyage terminé, l'heure réapparait. Tous les réglages programmés pour l'auto-nettoyage sont alors effacés.

Suite page suivante

Lorsque le four a refroidi

Essuyez la cendre avec un chiffon humide.

N'oubliez pas:

En cas de sollicitation normale, il suffit de procéder au nettoyage tous les 2 à 3 mois. Pour procéder à son nettoyage, la cuisinière a besoin de 4 à 6 kilowatt-heure.

L'émail spécialement résistant à la chaleur et les tôles nues du four peuvent à longue devenir ternes ou se décolorer. Ceci est tout à fait normal et ne porte pas préjudice au fonctionnement. Ne nettoyez pas ces endroits avec des éponges dures ou des détergents.

Nettoyage manuel

Si vous souhaitez nettoyer vous-même votre four sans avoir recours au nettoyage automatique, essuyez le avec une eau savonneuse chaude ou de l'eau vinaigrée.

Pour un nettoyage facile

Si vous pouvez sortir le chariot, tirez-le jusqu'à la butée, soulevez-le quelque peu, sortez-le et posez-le soigneusement.

Le four est éclairé si vous mettez en marche l'interrupteur principal et que vous ouvrez la porte du four.

Si vous utilisez un produit de nettoyage spécial four, procédez comme suit:

- ❑ Ne procédez au nettoyage que lorsque le four est froid.
- ❑ Laisser agir le produit. Si les taches résistent, faire chauffer pendant 2 minutes le four à 50 °C. Ne pas le faire chauffer plus longtemps, car ceci tacherait l'émail.
- ❑ Bien essuyer.

Le verre protégeant l'éclairage doit être nettoyé comme le reste du four.

Une panne

Que faire?

Si une panne se produit, cela provient souvent d'un défaut mineur. Avant d'appeler le service après-vente, lisez les indications ci-dessous.

Panne		
L'appareil ne fonctionne pas.	Les fusibles sont défectueux.	Assurez vous que les fusibles de la cuisinière sont en bon état.
	Panne de courant.	Assurez vous que la lampe de la cuisine fonctionne.
	L'interrupteur principal n'est pas allumé.	Mettre l'interrupteur en marche. Le témoin lumineux s'allume.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas bien fermée.	S'assurez que des restes de nourriture ou qu'un corps étranger ne soient pas coincés dans la porte. S'assurer que les surfaces étanches sont propres.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche marche.	Appuyer sur la touche marche.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant.	La puissance du micro-ondes est trop faible.	Programmer une puissance plus forte.
	La quantité mise dans le four est supérieure à la quantité habituelle.	Quantité double, durée double.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Retourner les aliments de temps à autre.
Les micro-ondes ne s'arrêtent pas.		Eteindre l'interrupteur principal ou retirer les fusibles de la cuisinière.
La porte du four ne s'ouvre plus après avoir procédé à l'autonettoyage.	Panne de courant.	Appuyer brièvement sur l'interrupteur principal, lorsque le four est froid.

Suite page suivante

Comment changer l'éclairage

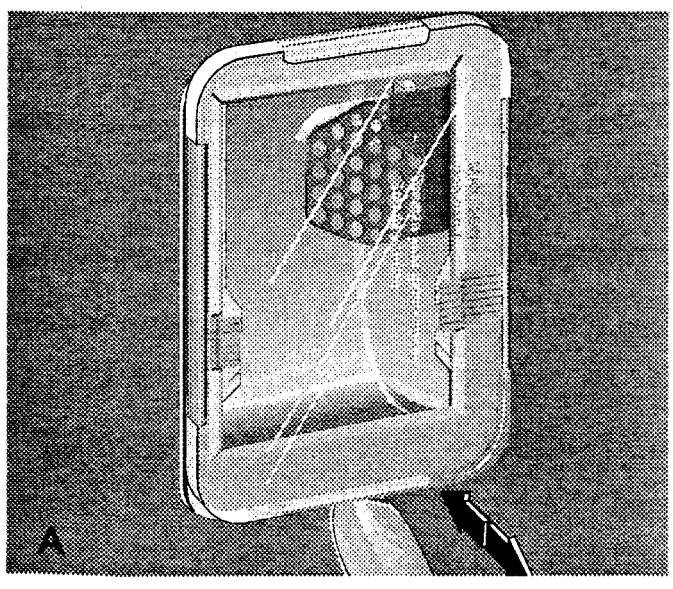
Si une lampe du four ne s'allume plus, elle doit être changée. Vous pouvez le faire vous-même. Vous trouverez les lampes de rechange résistant à la chaleur auprès de votre service après-vente ou dans les magasins spécialisés. Indiquez les numéros E-Nr. et FD-Nr. de votre cuisinière. N'utilisez que ce type de lampes.

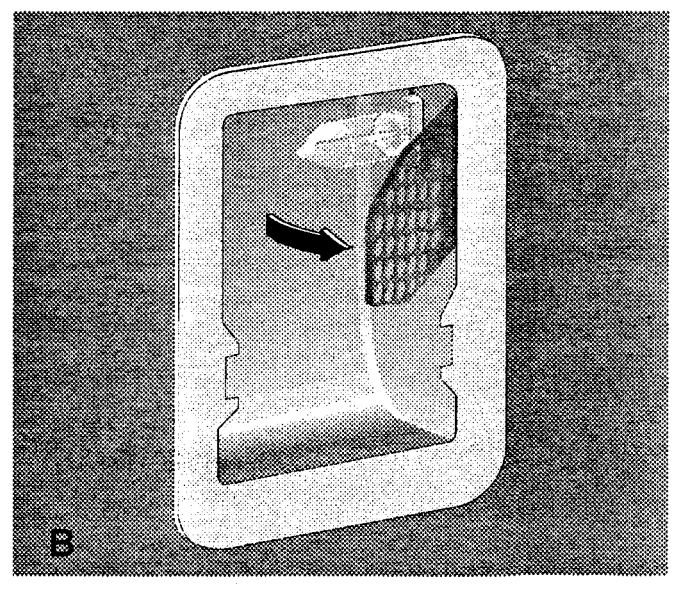
Procéder de la façon suivante:

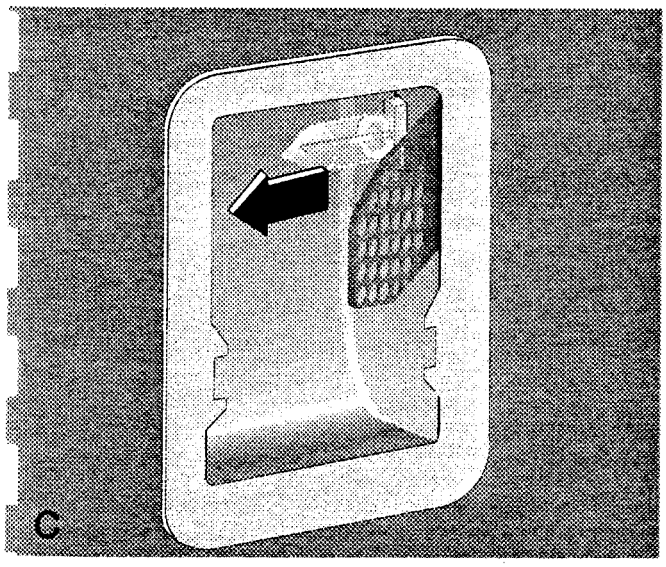
1. **Débrancher les fusibles de la cuisinière se trouvant dans la boîte à fusibles.**
2. Retirer le chariot. Poser un torchon dans le four froid afin d'éviter que ce dernier ne soit endommagé.
3. Enlever le verre avec le joint. Si vous n'arrivez pas enlever le verre à la main, utilisez la queue d'une cuillère et faites la tourner (A).
4. Soulever le clapet (B). Attention ! Il se peut que la lampe soit chaude.
5. Retirer la lampe (ne pas la tourner) (C) et la remplacer en installant un nouvelle lampe du même type. La faire encliqueter.
6. Plier les ressorts de fixation du couvercle légèrement vers l'extérieur avec la main. Remettre le verre et le joint en place (D). Veiller à ce que les deux ressorts enclenchent.
7. Retirer le torchon à vaisselle.
8. Rebrancher les fusibles et reprogrammer l'horloge.

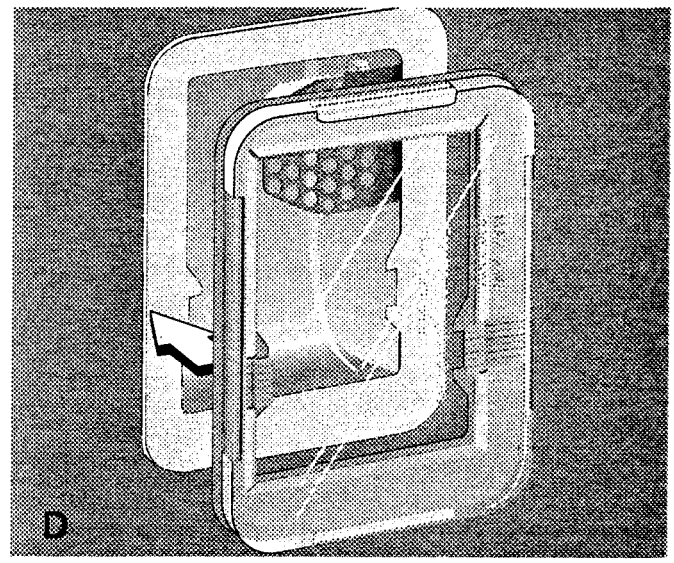
Les pièces endommagées, à savoir le verre de la lampe ou le joint, ne seront pas remplacées.

Partie gauche

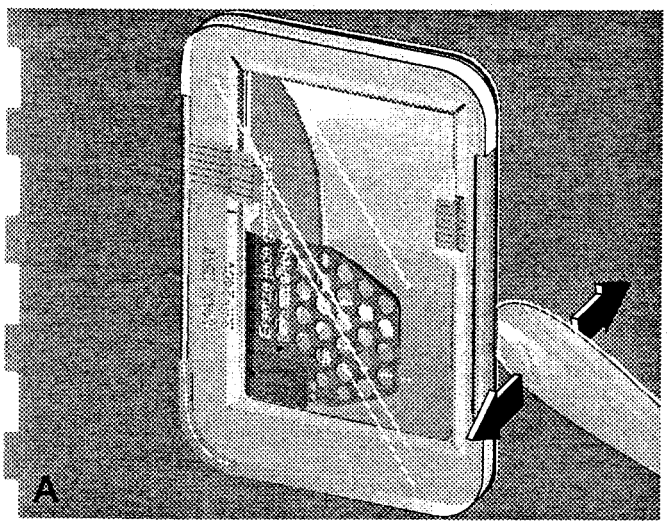


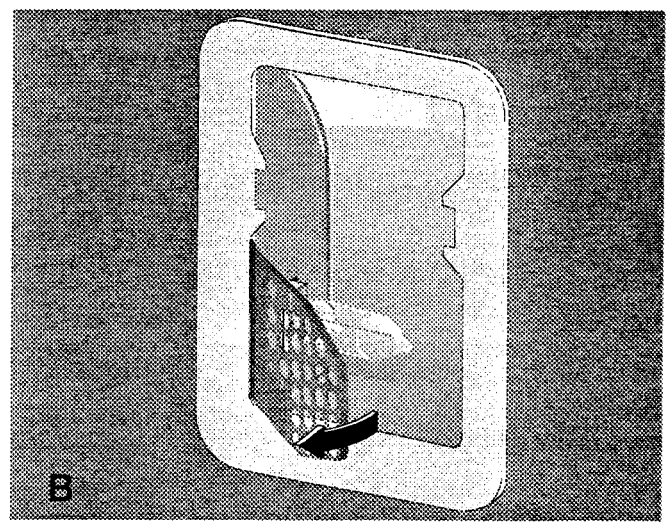


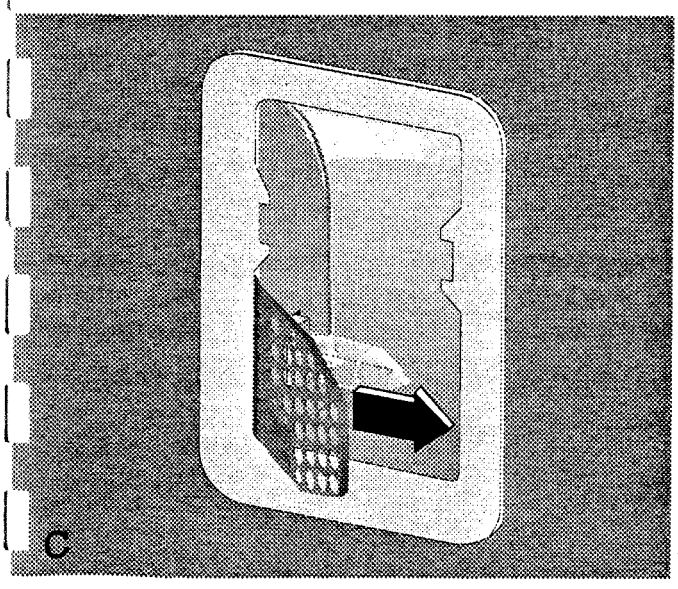


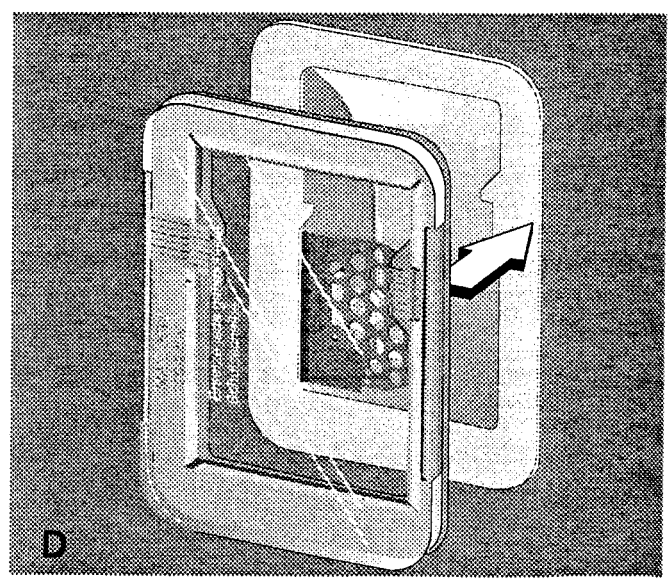


Partie droite





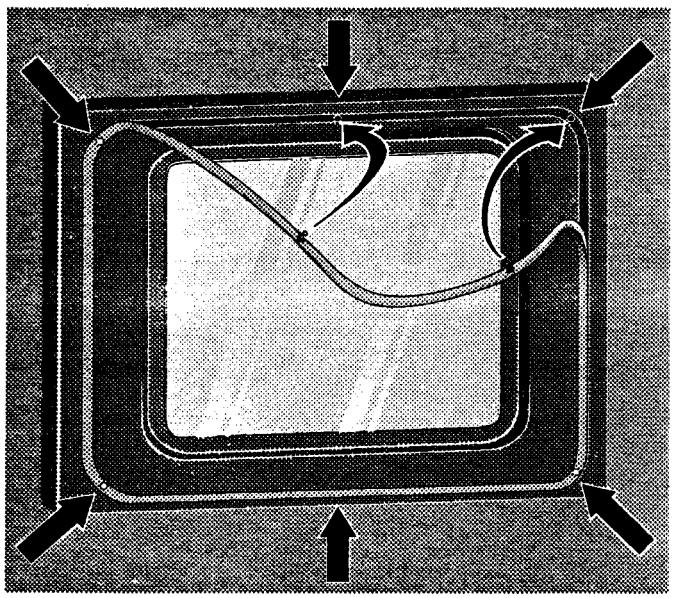




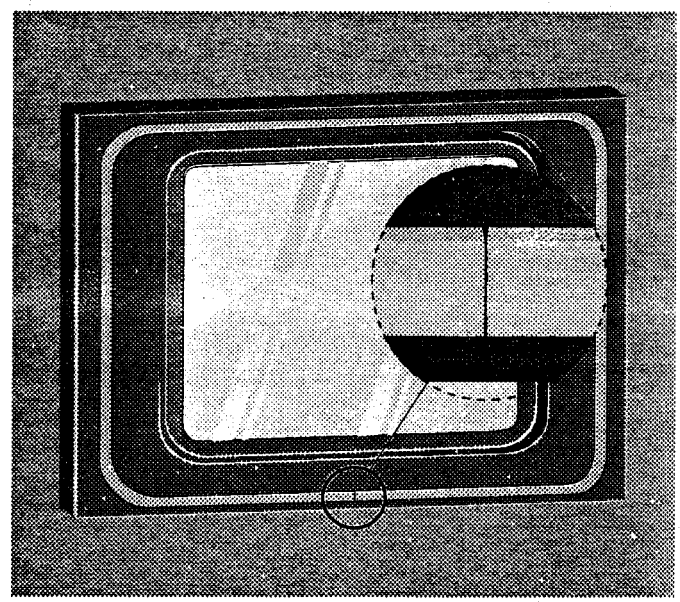
Changer le joint de porte

Si le joint de portière est défectueux, il peut être remplacé. Procurez-vous des joints de rechange auprès du service après-vente. Indiquez-lui les numéros E et FD de votre appareil.

6 crochets sont fixés contre le joint de portière. Ceux-ci viennent s'accrocher contre la portière.



Remarque:
Les raisons de la jointure du joint de portière, en bas au milieu, sont d'ordre technique.



Réparations

Si les conseils fournis ne sont pas efficaces, le service après-vente se tient à votre disposition. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens habilités à le faire. Si votre appareil n'est pas réparé conformément aux instructions du constructeur, vous risquez de courir de graves dangers. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche de votre domicile dans l'annuaire. Les revendeurs vous indiqueront volontiers un service après-vente proche de votre domicile.

Lorsque vous vous adressez au service après-vente, indiquez toujours la référence de l'appareil (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.). Ses renseignements sont mentionnés sur la plaque signalétique qui se trouve sur le côté droit lorsque vous ouvrez le chariot du four. Afin d'éviter que vous n'ayez à chercher trop longtemps en cas de panne, inscrivez ces données dans la case ci-dessous.

E-Nr.	FD

Met dit fornuis zult u veel plezier hebben bij het koken. Lees a.u.b. de gebruiksaanwijzing door, zodat u van alle technische snufjes gebruik kunt maken.

Deze fornuizen worden geleverd in verschillende landen. Daarom is de gebruiksaanwijzing in een aantal talen vertaald. Het boekje bevat een talenregister, zodat u de gebruiksaanwijzing in uw taal altijd snel bij de hand hebt.

Om te beginnen vertellen wij u een paar belangrijke dingen m.b.t. de veiligheid. U leert dan elk onderdeel van uw nieuwe fornuis beter kennen. Wij laten u zien wat het allemaal kan en hoe u het moet bedienen.
De tabellen zijn zodanig samengesteld dat u stap voor stap kunt instellen. U vindt erin de gebruikelijke gerechten, het passende serviesgoed, de inschuifhoogte en de beste instelling. Dit is natuurlijk allemaal in onze kookstudio getest.
Wij geven u veel tips bij het onderhoud en schoonmaken, zodat uw fornuis lange tijd mooi blijft. En mocht er zich ooit een storing voordoen: op de laatste bladzijden vindt u informatie storing voordoen: op de laatste bladzijden vindt u informatie over hoe u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Sla altijd eerst de uitvoerige inhoudsopgave erop na. Die wijst u snel de weg.

Wij wensen u veel plezier bij het koken!

Onze bijdrage aan het beschermen van het milieu: wij maken gebruik van papier dat zonder chloor is gebleekt en van kringlooppapier.

Inhoud

blz.

Waar u op moet letten

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat 200

Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat 200

Aanwijzingen voor de veiligheid 201

Zo voorkomt u schade aan uw apparaat 203

Dit is uw nieuwe fornuis

Het bedieningspaneel 204

De verwarmingsmethoden 206

FUZZY-Logic 207

Ovenwagen en toebehoren 208

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Instellen van de klok 210

Reiniging van de oven 210

Hoofdschakelaar 211

Snelvoorverwarming 211

De kookwekker 212

Koken op het kookplateau

Schakelaars voor de kookplaten/zones 213

Elektronische aankookautomaat 213

Zo stelt u in 213

Het kookplateau 214

Zo kunt u energie besparen 214

De magnetron

Serviesgoed 215

Zo stelt u in 216

Tabellen om te ontdooien, op te warmen en te koken 218

Testgerechten 223

Tips bij de magnetron 224

De oven zonder magnetron

Zo stelt u in

De oven moet met de hand worden uitgeschakeld 225

blz.

De magnetron moet kort worden bijgeschakeld 225
De oven moet automatisch worden uitgeschakeld 225
De oven moet automatisch worden in- en uitgeschakeld 226

De oven in combinatie met de magnetron

Zo stelt u in 227
Magnetron en oven worden gelijktijdig automatisch in- en uitgeschakeld 228

Tabellen

Taart en gebak 230
Tips bij het bakken 231
Vlees, gevogelte, vis 233
Tips bij het braden en grilleren 238
Soufflé, gegratineerde gerechten, toast 240
Kant-en-klare diepvriesprodukten 242
Verdere mogelijkheden 242

Programma-automaat

Zo stelt u in 244
Ontdooitabellen 245
Braadtabellen 246

Drogen 251

Wecken 252

Onderhoud van het fornuis

Onderhoud en schoonmaken 253
Automatische zelfreiniging 254

Storingen, reparatie

Kleine storingen zelf verhelpen 257
Vervangen van het ovenlampje 258
Vervangen van de deurafdichting 260
Reparatie, E-nr. en FD-nr. 260

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

- Voer het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze af: onze produkten moeten tijdens het transport doeltreffend verpakt zijn om beschadigingen te voorkomen. Wij beperken ons hierbij tot het allernoodzakelijkste. Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen opnieuw worden verwerkt.
  Wanneer hout gebruikt is, is dat niet chemisch behandeld. Het karton bestaat uit 80 % tot 100 % oudpapier. Het foliemateriaal is gemaakt van polyetheen (PE), de banden van polypropeen (PP) en het op fulmateriaal van CFK-frij geschuimd polystyreen (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en dus te recyclen. Door het verwerken en het opnieuw gebruiken kan op grondstoffen bespaard worden, zodat de hoeveelheid afval vermindert.
- Maak eerst het oude apparaat onbruikbaar, voordat u het laat afvoeren. U kunt bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren waar u deze waardevolle grondstoffen het beste kunt afgeven.

Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat

- Lees voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.
- Een (bijv. tijdens het transport) beschadigt apparaat niet in gebruik nemen.
- Het apparaat uitsluitend volgens het bijgesloten installatievoorschrift en aansluitschema door een vakkundig monteur laten plaatsen en aansluiten. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid als het apparaat verkeerd wordt aangesloten.
- Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen door door de fabrikant opgeleide monteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.

Aanwijzingen voor de veiligheid

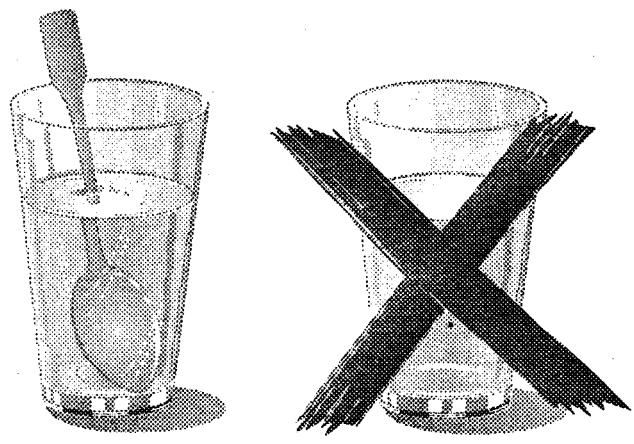
Algemeen

- ❑ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- ❑ Bij het gebruik van verwarmings- en kookapparatuur wordt het oppervlak heet. De binnenkant van de oven en de verwarmingselementen worden heel heet. Kinderen altijd uit de buurt houden!
- ❑ Blijf in de buurt als u gerechten met olie of vet bereidt. Bij oververhitting kan de vlam in de pan slaan.
- ❑ Aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met de hete kookplaten/zones of tussen de deur van de hete oven beklemd raken. Hierdoor kan de isolatie beschadigd worden.
- ❑ Als de ovendeur beschadigt is, mag u de oven pas weer gebruiken na reparatie door een monteur van de Servicedienst. Er kunnen anders microgolven ontsnappen.
- ❑ Bij een defect de zekering in de meterkast losdraaien of uitschakelen.
- ❑ Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen vlam vatten als u het apparaat per ongeluk inschakelt. Leg ook geen brandbare voorwerpen op het kookplateau.

Bij de magnetron

Gevaar voor verbranding!

- ❑ Zet altijd een lepeltje in het serviesgoed waarin u een vloeistof wilt verwarmen. U voorkomt hiermee een vertraagd kookproces. Een vertraagd kookproces ontstaat als het kookpunt is bereikt maar de hiervoor kenmerkende luchtbelletjes nog niet opstijgen. Bij de minste of geringste trilling kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of gaan spetteren. U kunt hierdoor brandwonden of ander letsel oplopen.



zie volgende blz.

- ❑ Babyvoeding:
  babyvoeding in potjes of flesjes altijd zonder deksel of speen verwarmen. Na het verwarmen de babyvoeding goed doorroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt. Controleer de temperatuur voordat u uw kind te eten geeft. Gevaar voor verbranding!
- ❑ Geen spijzen of dranken in stevig gesloten serviesgoed verwarmen. Gevaar voor explosie!
- ❑ Alcoholhoudende dranken niet te sterk verhitten. Gevaar voor explosie!
- ❑ Geen gerechten in warmhoud-verpakkingen verwarmen. Ze kunnen vlam vatten.
  In kunststof-folie gesaelde levensmiddelen kunnen openbarsten. De folie kan smelten.
- ❑ Nooit eieren in de schaal koken of hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen uit elkaar spatten. Hetzelfde geldt voor schaal- en schelpdieren. Bij het klaarmaken van spiegeleieren eerst de dooiers inprikken.
- ❑ De schil of huid van bepaalde levensmiddelen (zoals appels, tomaten, aardappelen of worstjes) kan openbarsten. Vóór het verwarmen de schaal of huid even inprikken.
- ❑ Als u kruiden, vruchten, brood of paddestoelen wilt drogen, blijf er dan altijd bij. Als ze te droog worden, ontstaat er gevaar voor brand.
- ❑ Geen sla-olie in de magnetron verhitten. Deze kan vlam vatten.
- ❑ Serviesgoed van porselein of aardewerk heeft soms kleine gaatjes in deksel of handvat. Achter die gaatjes bevindt zich een holle ruimte warin vocht kan binnendringen. Hierdoor kan het serviesgoed barsten.
- ❑ Stel altijd het vermogen en de tijd in, zoals in de gebruiksaanwijzing staat aangegeven. Als u een veel te hoog vermogen of een te lange tijd hebt ingesteld, kan het gerecht vlam vatten waardoor het apparaat wordt beschadigd.
- ❑ Met de magnetron verwarmde gerechten geven warmte af. Hierdoor kan het serviesgoed zeer heet worden. Gebruik daarom altijd pannelappen als u de schaal uit de oven haalt.

Zo voorkomt u schade aan uw apparaat

- ❑ Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven en bekleed hem niet met aluminiumfolie. Hierdoor ontstaat er een opeenhoping van warmte waardoor de bak- en braadtijden niet meer kloppen en het email wordt aangetast.
- ❑ Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het email beschadigen.
- ❑ Vruchtesap dat van de bakplaat druppelt, veroorzaakt vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. U kunt beter de gecombineerde braadslede/bakplaat gebruiken die dieper is.
- ❑ Niet op de open ovendeur of de uitgetrokken ovenwagen gaan zitten of leunen.
- ❑ De ovendeur moet goed sluiten. Houd daarom de deurafdichting en omlijsting goed schoon.
- ❑ De magnetron alleen inschakelen als er een gerecht in de oven staat. Als de oven leeg is, kan het apparaat overbelast worden. Dit geldt niet voor een korte test van het serviesgoed (zie de aanwijzingen bij het serviesgoed).
- ❑ Vóór elk zelfreinigingsproces moet u grove etensresten uit de oven verwijderen. Anders ontstaat er gevaar voor brand.

Het bedienings-paneel

Bij alles wat u intoetst gaat het bijbehorende symbool branden. Een lampje dat knippert, geeft aan dat u nog moet instellen.

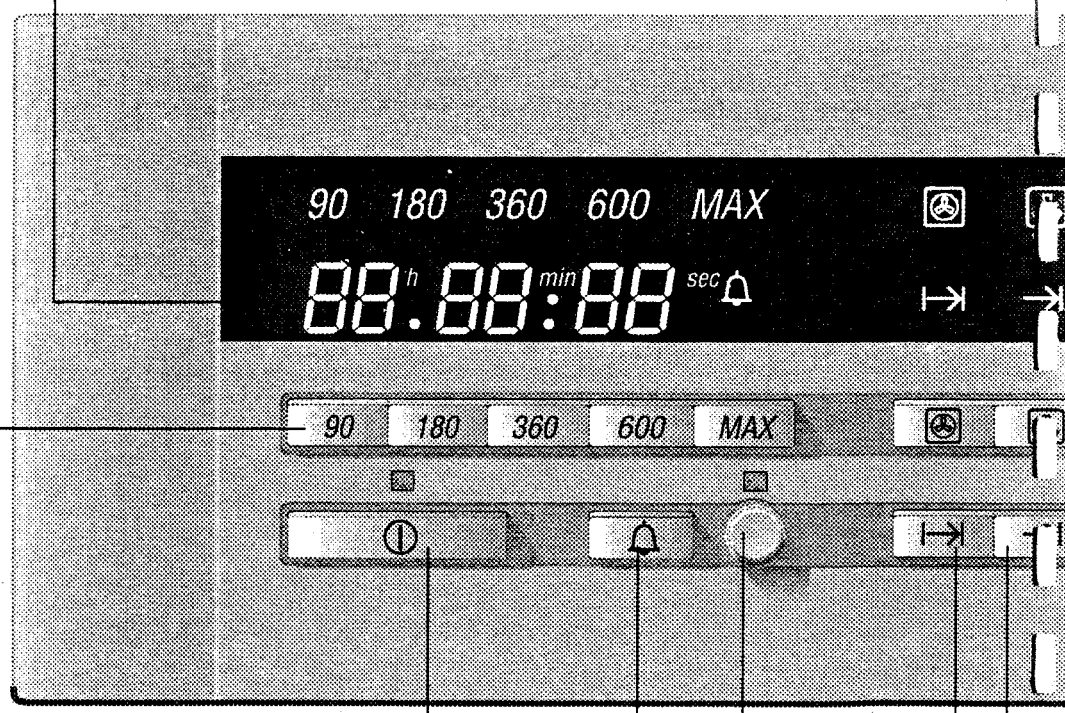
De draaiknoppen en schakelaars kunnen verzonken worden. Om ze te laten uitspringen of verzinken drukt u de draaiknop of schakelknop in. Daarbij moet de schakelaar in stand 0 staan.

Het fornuis is voorzien van een koelventilator. Deze kan nog doorlopen als de oven is uitgeschakeld maar nog warm is.

Indicatie h = uren
min = minuten
sec = seconden

Toetsen voor het magnetronvermogen

90 W = ontdooien van temperatuurgevoelige
180 W = ontdooien en koken
360 W = koken
600 W = opwarmen
MAX = opwarmen van vloeistoffen



Hoofdschakelaar met controlelampje. Hiermee wordt het fornuis in- en uitgeschakeld.

Toets kookwekker

Linker draaiknop met indicatie voor het instellen van tijd, duur en einde.

Toets tijdsduur

Toets einde

Wat u verder nog moet weten:

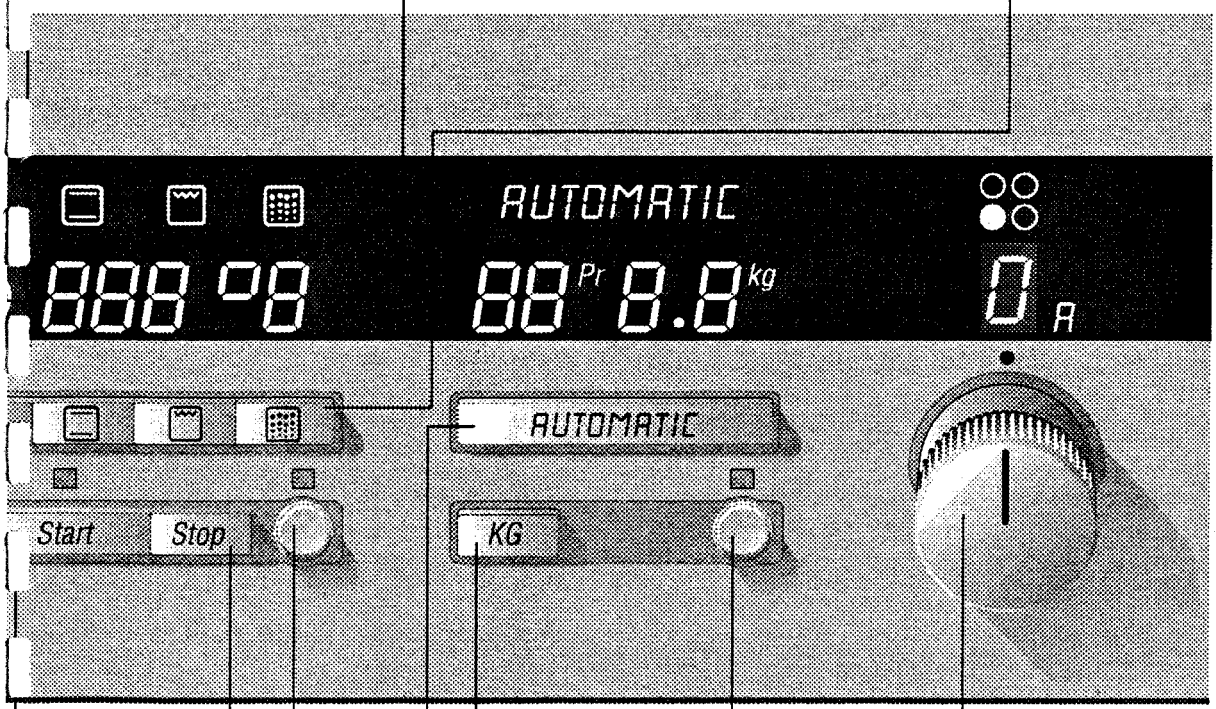
- Schakelaars en deurgreep van de oven worden warm wanneer u het apparaat langdurig bij een hoge temperatuur gebruikt. Het apparaat voldoet aan de voorschriften voor verwarmingsapparatuur.

Temperatuur-controlelampje. Het brandt als u de temperatuur inschakelt en gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de oven weer bijverwarmd wordt, gaat het lampje weer branden.

Temperatuur-indicatie
30 – 300 °C
Uitzondering: 20 °C bij hetelucht.
Grillstanden:
groot oppervlak
1 = laagste stand
2 = middelste stand
3 = hoogste stand
(basis-instelling)
klein oppervlak
E1 = laagste stand
E2 = middelste stand
E3 = hoogste stand

Toetsen voor de verwarmingsmethode
- 3D-hetelucht
- Hetelucht
- Circulatie-grilleren
- Boven- en onderwarmte
- Grill (voor groot en klein oppervlak)
- Zelfreiniging

Snelvoorverwarming: Toets ▭ of toets ⁂ twee keer indrukken



Starttoets met controlelampje.

Wistoets
x indrukken: programma wordt tijdelijk stopgezet.
x indrukken: de gegevens zijn gewist.

Middelste draaiknop met indicatielampje voor temperatuur en grillstanden.

Programmatoets

Toets Gewicht

Rechter draaiknop met indicatielampje: voor programmanummer en gewicht.

Schakelaar voor de kookplaten/zones. De schakelaar kan verzonken worden. Om deze te laten uitspringen of verzinken: de schakelaar indrukken. Daarbij moet de schakelaar in stand 0 staan.

Verwarmingsmethoden

U kunt voor de oven uit een aantal verwarmingsmethoden kiezen.

Boven- en onderwarmte
De warmte bereikt gelijkmatig van boven en van onderen de taart of het braadstuk. Brood, biscuit-taart of sappige vruchtentaart op één niveau lukken zo het beste. Boven- en onderwarmte is ook geschikt voor het braden van magere stukken vlees.

Hetelucht
De ventilator in de achterwand zorgt voor een gelijkmatige verdeling in de oven van de boven- en onderwarmte. Instellen op hetelucht is ideaal om op één niveau te bakken en voor veel soorten taart en gebak in bakvormen. De oventemperaturen zijn lager dan bij de instelling op boven- en onderwarmte, waardoor u energie bespaart. Hetelucht is ookgeschikt om te ontdooien.

3D-hetelucht
In tegenstelling tot hetelucht wordt bij dit systeem de warmte door 3 hittebronnen geproduceerd: bovenwarmte, onderwarmte en een ring-verwarmingselement in de achterwand van de oven. Met 3D-hetelucht kunt u tegelijkertijd op twee of drie niveaus bakken.
3D-hetelucht is bijzonder geschikt om te wecken en te drogen.

Circulatie-grilleren
Grill-element en ventilator schakelen afwisselend in en uit. Tijdens de verwarmingspauze blaast de ventilator de door de grill afgegeven hete lucht om het gerecht heen. Zo wordt het vlees aan alle kanten knapperig en bruin. Circulatie-grilleren is bij uitstek geschikt voor grote stukken vlees en gevogelte.

Vlakgrill – groot en klein oppervlak
Bij het grote grill-oppervlak wordt de hele oppervlakte onder het grill-element heet. U kunt een aantal biefstukken, worstjes, vis of toast grilleren.
Bij het kleine grill-oppervlak is alleen het middelste gedeelte van het grill-element ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Leg de grillades op het middelste gedeelte van het rooster. U bespaart hierdoor energie

Zelfreiniging van de oven
Grill, ventilator en onderwarmte zijn ingeschakeld. De oven wordt verwarmd tot ca. 500 °C. Alle etensresten worden verbrand. Na het zelfreinigingsproces kunt u zonder problemen de overgebleven as met een doekje opnemen.

Magnetron
Microgolven worden in levensmiddelen in warmte omgezet. De magnetron is geschikt om gerechten snel te ontdooien, op te warmen, te smelten en te koken.

Magnetronvermogenstanden:

MAX	opwarmen van vloeistoffen.
600 W	opwarmen en koken van gerechten.
360 W	stoven van vlees en opwarmen van temperatuurgevoelige gerechten.
180 W	ontdooien en doorkoken.
90 W	ontdooien van temperatuurgevoelige gerechten.

De magnetron in combinatie met de oven
Samen met de magnetron kan een ander verwarmingssysteem worden ingeschakeld. De gerechten worden, zoals altijd, knapperig en bruin. Het gaat alleen veel sneller en u bespaart energie.

De snelvoorverwarming

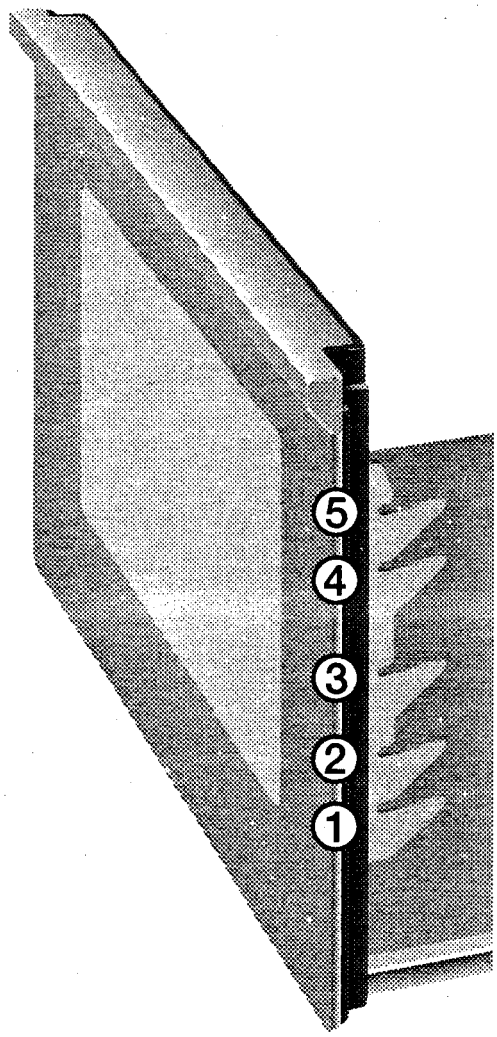
Hiermee kunt u de oven snel verwarmen. Ring-verwarmingselement, onderwarmte en grill zijn ingeschakeld. De snelvoorverwarming kan bij boven- en onderwarmte of bij hetelucht worden gebruikt.

FUZZY-Logic

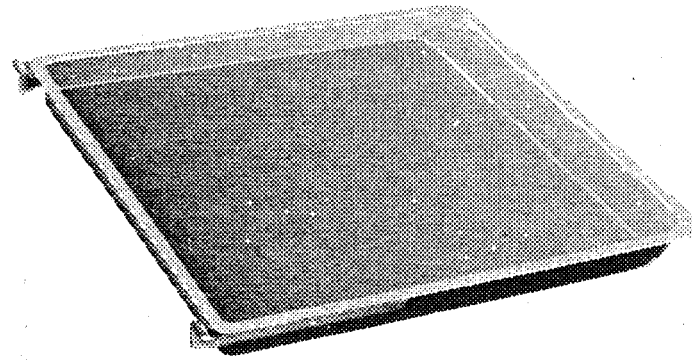
De elektronica van uw fornuis is uitgerust met FUZZY-Logic. Dit is een progressief concept voor de besturing. Uw voordeel: exacte regeling van de temperatuur. Dit opent voor u nieuwe mogelijkheden, zoals het zelf maken van joghurt.

zie volgende blz.

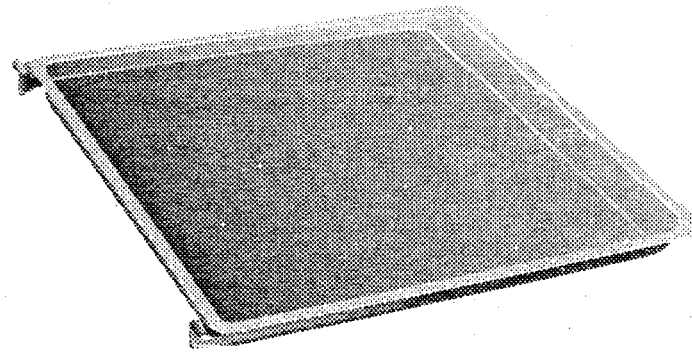
Ovenwagen met toebehoren



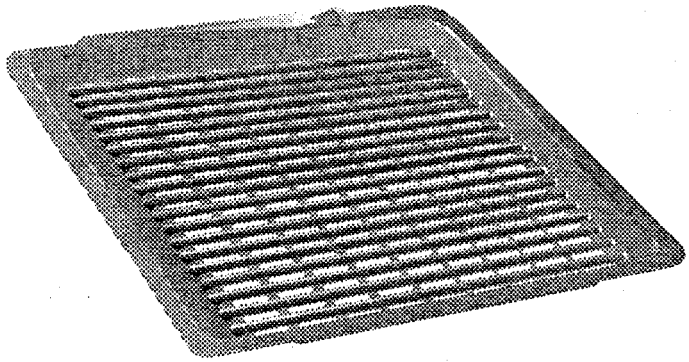
De **ovenwagen** heeft 5 inhanghoogten voor het toebehoren.



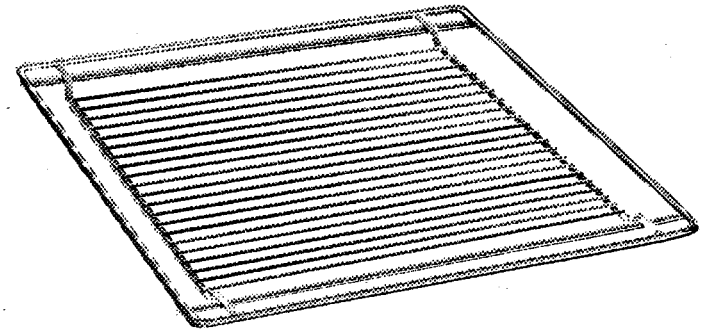
Braadslede/bakplaat voor vochtig gebak en grote braadstukken.



Bakplaat voor gebak en koekjes.



Grillplaat altijd in de gecombineerde braadslede/bakplaat leggen. U kunt de grillplaat ook gebruiken als spatplaat en om te grilleren.



Rooster voor serviesgoed, bakvormen, braadstukken en grillades. Het rooster kan met de kromming naar boven ⌒ of naar onderen ⌣ gebruikt worden.

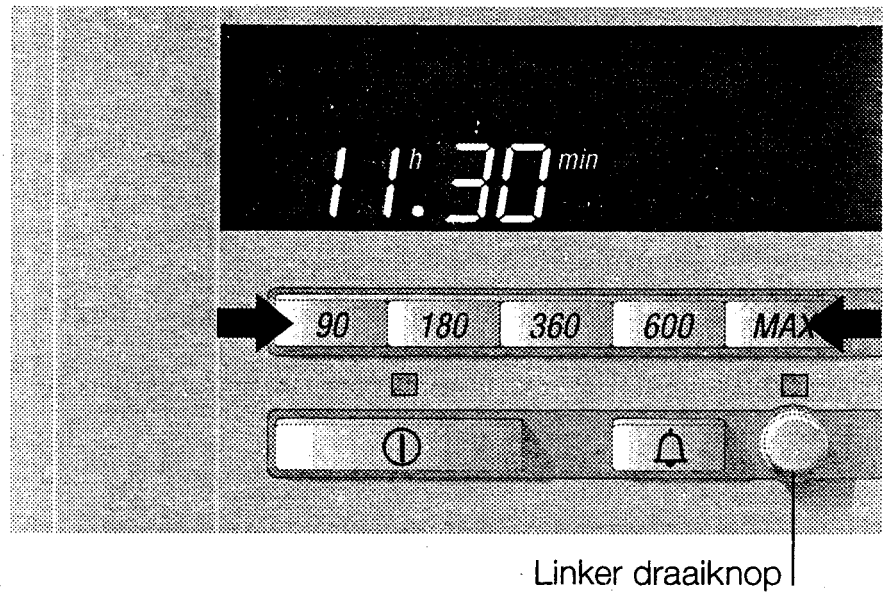
Bakblik en universele schaal kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren is gelegd.

De kromming wordt reeds tijdens het bakken, braden of grilleren minder.

Toebehoren is tegen meerprijs bij uw leverancier verkrijgbaar. Geef het E-nr. en FD-nr. van uw apparaat op.

Instellen van de klok

Nadat het apparaat is aangesloten, knipperen op het linker indicatievenster 3 nullen. Stel nu de dagtijd in.



1. Toets 90 en toets MAX gelijktijdig kort indrukken. Op het indicatievenster verschijnt de basisinstelling: 12 h 00 min.
   Binnen 3 seconden moet u met het instellen van de dagtijd beginnen, anders wordt als dagtijd automatisch 12 h 00 min. ingesteld.
2. De linker draaiknop indrukken tot hij uitspringt en de dagtijd instellen. U kunt de draaiknop naar rechts en naar links draaien.

Corrigeren:
bijv. overgang van zomer- naar wintertijd
stel opnieuw in.

Wat u verder nog moet weten:

- ❑ Door het uitvallen van de stroom wordt de dagtijd gewist. De 3 nullen knipperen weer. Stel opnieuw in.
- ❑ Zolang de 3 nullen knipperen wordt de oven niet verwarmd.
- ❑ Tussen 22.00 en 6.00 uur is het indicatievenster minder hel verlicht.

Reiniging van de oven

Voor het eerste gebruik:
Reinig de oven en het toebehoren met een schoonmaaksopje.
Verwarmen van de oven is niet nodig.

De oven wordt verlicht wanneer u de hoofdschakelaar inschakelt en de ovendeur opent.

Hoofdschakelaar

Om te voorkomen dat kinderen het fornuis inschakelen is het bedieningspaneel voorzien van een hoofdschakelaar. Kookplaten/zones en oven kunnen pas worden ingesteld wanneer de hoofdschakelaar is ingeschakeld en het controlelampje brandt. Schakel het fornuis na gebruik steeds met de hoofdschakelaar uit. De ingestelde dagtijd, de functie kookwekker en de restwarmte-indicatie blijven vanzelfsprekend bestaan. Als uw kookplateau een warmhoud-zone heeft, dan kan deze – onafhankelijk van de hoofdschakelaar – worden gebruikt.

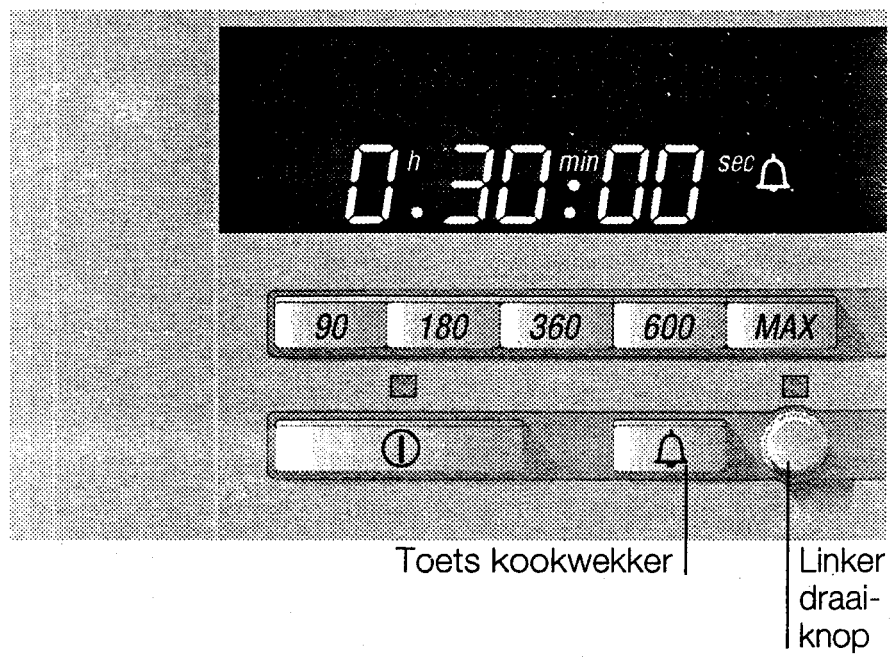
Snelvoorverwarming

Om de oven snel op de ingestelde temperatuur te brengen, kunt u de snelvoorverwarming gebruiken. Dit is mogelijk bij boven- en onderwarmte ⊟ en bij hetelucht ⊛.
Stel in zoals u gewend bent en druk daarbij de toets voor de verwarmingsmethode twee keer kort in.
Zolang de snelvoorverwarming werkt, knippert op het indicatievenster °C. Daarna blijft °C branden.

De kookwekker

De kookwekker loopt door, onafhankelijk van andere instellingen. Daarom heeft hij een speciaal signaal.

U kunt broodjes met de magnetron ontdooien en tegelijkertijd de kookwekker gebruiken om eieren te koken voor het ontbijt. Op het indicatievenster ziet u het verloop van het magnetronprogramma.



Zo stelt u in:

1. Toets kookwekker 🔔 indrukken.
   Op het linker indicatievenster verschijnt de basisinstelling: 0 h 01 min 00 sec.
   Binnen 3 seconden moet u de tijdsduur instellen, anders verschijnt de dagtijd weer en moet u van voren af aan beginnen.
2. Met de linker draaiknop de tijdsduur instellen.
3. De toets kookwekker 🔔 opnieuw indrukken. De dagtijd verschijnt weer.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. ½ minuut een signaal dat u met de toets kookwekker 🔔 kunt uitschakelen.

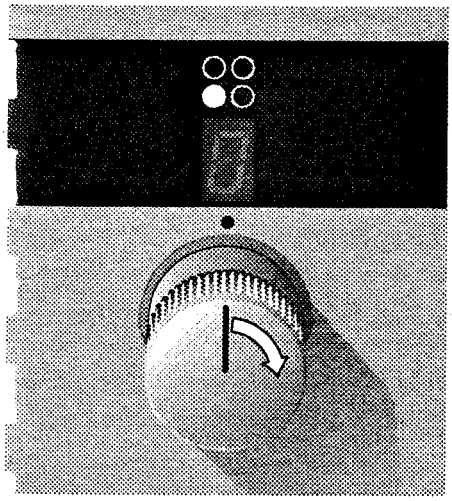
Wissen:
de toets kookwekker 🔔 twee keer indrukken.

Wat u verder nog moet weten:

- ❑ Als u tussendoor de resterende tijd wilt weten, dan drukt u de toets kookwekker 🔔 1 keer in. Gedurende 3 seconden verschijnt de resterende tijd op het indicatievenster.
- ❑ U kunt een tijd instellen tot maximaal 23 uur en 59 minuten.

Koken

Schakelaars voor de kookplaten/zones



De schakelaars kunnen verzonken worden.
Om ze te laten uitspringen of verzinken drukt u op de schakelaar. De schakelaar moet dan op stand 0 staan.

Met de schakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookplaten/zones naar keuze op 12 standen in.

1 = laagste stand
9 = hoogste stand
A = elektronische aankookautomaat

Tussen stand 2 en 5 kunt u tussenstanden kiezen. Deze zijn voorzien van een punt.

Aan het eind van het instelbereik is een aanslag. A.u.b. niet verder draaien.

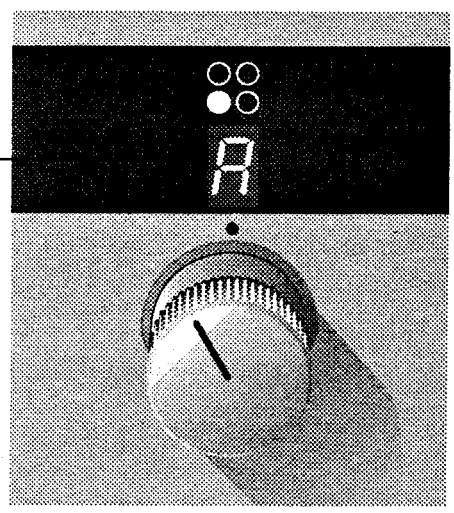
De elektronische aankookautomaat

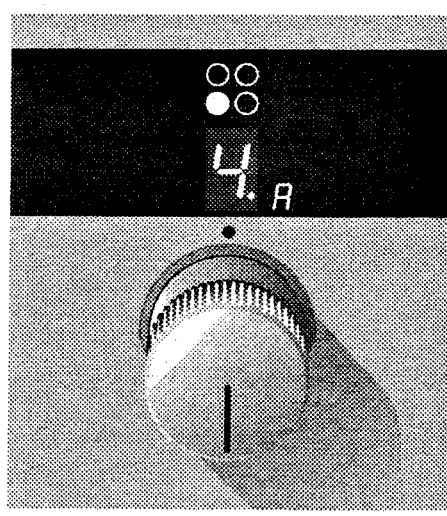
Dit fornuis is voorzien van een elektronische aankookautomaat voor alle 4 de kookplaten/zones.
U hoeft niet meer in te schakelen, af te wachten tot het gerecht kookt en daarna terug te schakelen. U kunt van het begin af aan de door u gewenste stand kiezen om door te koken.
De kookplaat/zone wordt met het hoogste vermogen verhit en schakelt daarna automatisch op de door u gekozen stand terug.
Hoe lang het verhitten van de kookplaat/zone duurt is afhankelijk van de door u ingestelde doorkookstand. In stand 1 tot 6 is dat 1 tot 9 minuten, in stand 7 en 8 maar 3 minuten. U voorkomt hiermeer dat bij het braden het vet oververhit wordt.

Zo stelt u in:

Schakelaar voor de kookplaat/zone rechtsom tot voorbij stand 9 op symbool A draaien en terugzetten op de gewenste doorkookstand.

De A in het display gaat branden wanneer de elektronische kookregeling wordt gekozen.





De A is zichtbaar zolang de elektronische kookregeling werkt.

zie volgende blz.

Koken op het kookplateau

Kooktabel	Gerecht	Hoeveelheid	Kook-stand	Duur, min.
Smelten (niet au bain Marie)	chocolade, boter, honing	100 g	⍓ 1	3 – 4
	gelatine	1 pakje	⍓ 1	–
Opwarmen	groente in blik (vulgewicht)	400 – 800 g	⍓ 2 – 3	5 – 10
	bouillon	500 g – 1 kg	⍓ 7 – 8	4 – 7
	gebonden soep	500 g – 1 kg	⍓ 3 – 4	3 – 6
Opwarmen en warmhouden	eenpansgerecht (bijv. linzensoep)	400 – 800 g	⍓ 2	–
Ontdooien en opwarmen	spinazie, ingevroren	300 – 600 g	⍓ 4	8 – 15
	goulasch, ingevroren	500 g – 1 kg	⍓ 3. – 4	20 – 30
Stoven (in kokend vocht leggen)	vis	300 – 600 g	⍓ 3 – 4	20 – 25
Koken (de rijst in kokend vocht strooien)	rijst	125 – 250 g	⍓ 3.	20 – 30
	aardappelen in de schil	750 g – 1,5 kg	⍓ 4.	30 – 40
	verse groente	500 g – 1 kg	⍓ 3. – 4	10 – 20
Sudderen	rollade	4 stuks	⍓ 5 – 6	50 – 60
	rundvlees	1 kg	⍓ 4. – 5	80 – 100
Braden	vissticks	–	⍓ 7 – 8	8 – 11
	pannekoeken	–	⍓ 7	voortdurend bakken
	gepaneerde schnitzel	–	⍓ 7 – 8	7 – 10

De aangegeven tijden zijn richttijden. Ze kunnen varièren, afhankelijk van de levensmiddelen en het serviesgoed.

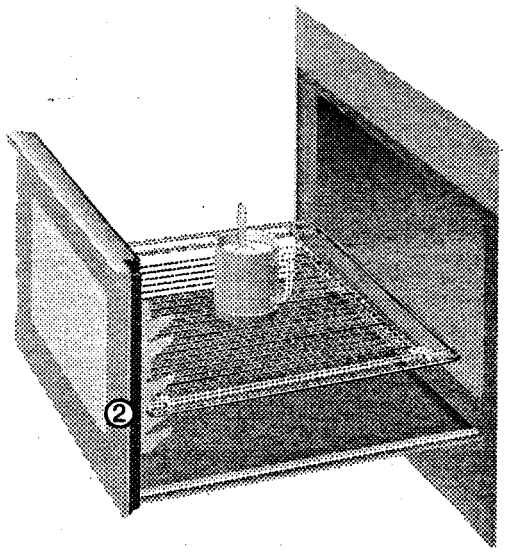
Kookplateau

Bij het kookplateau zit een aparte gebruiksaanwijzing. Daarin vindt u verdere gegevens over bediening, onderhoud en schoonmaken.

Zo kunt u energie besparen

- Wij raden u aan kook- en braadpannen te gebruiken met een vlakke, dikke bodem. Door een oneffen bodem wordt de kook- of braadtijd verlengd.
- De beste warmte-overdracht wordt bereikt als pan en kookplaat/zone even groot zijn.
- Gebruik zoveel mogelijk een deksel.
- Bij langere kook- of braadtijden kunt u de kookplaat/zone 5–10 min. vóór afloop van de kook- of braadtijd al uitzetten.

De magnetron



Neemt u meteen maar eens de proef op de som. Warm bijvoorbeeld de koffie van vanmorgen eens op: hij smaakt alsof hij vers is gezet.
In de volgende tabellen vindt u de gegevens om in te stellen.
Neem een mok of beker zonder gouden of zilveren decor en zet er een lepeltje in.
De beker op hoogte 2 in het midden op het rooster zetten.

Hoofdschakelaar inschakelen.
Magnetronvermogen MAX indrukken.
Met de linker draaiknop 2 minuten instellen.
Starttoets indrukken.
Na 2 minuten hoort u een signaal.
Wistoets indrukken. De koffie is warm.

En terwijl u van uw koffie geniet, leest u de "Aanwijzingen voor de veiligheid bij de magnetron" aan het begin van de gebruiksaanwijzing nog eens rustig door. Ze zijn heel belangrijk.

Wat u over het serviesgoed moet weten

Gebruik serviesgoed van glas, porselein, ceramiek of van hittebestendige kunststof. Deze materialen laten de microgolven door.
Dit is anders bij serviesgoed van metaal. Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden gerechten in gesloten, metalen schalen niet warm.
U kunt wel platte, open schalen van metaal gebruiken (bijv. van aluminium).
Let erop dat metaal niet te dicht in de buurt van de ovenwand komt: er kunnen vonken overspringen! Bij bakoventoebehoren uit metaal kunnen geen vonken overspringen, wanneer U het zo gebruikt zoals in de tabellen aangegeven. Stelt U vaatwerk principieel op het rooster.
Wanneer er tussen bakvormen van metaal en het rooster toch vonken overspringen, veegt u dan de onderkant van de bakvorm met een vochtige doek af.
In veel gevallen kunt u het serviesgoed gebruiken waarin het gerecht wordt opgediend. U hoeft het gerecht dan niet over te doen in een schaal: dat scheelt bij de afwas.
Gebruik servies met gouden of zilveren decor alleen als de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor magnetron.

Serviesgoed testen:

De magnetron niet inschakelen als er geen gerecht in de oven staat, behalve als u het serviesgoed wilt testen.
Test het serviesgoed als u er niet zeker van bent of u het kunt gebruiken:
zet het lege serviesgoed gedurende ½ tot 1 minuut op stand MAX in de oven. Controleer tussendoor de temperatuur. Het serviesgoed moet koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.

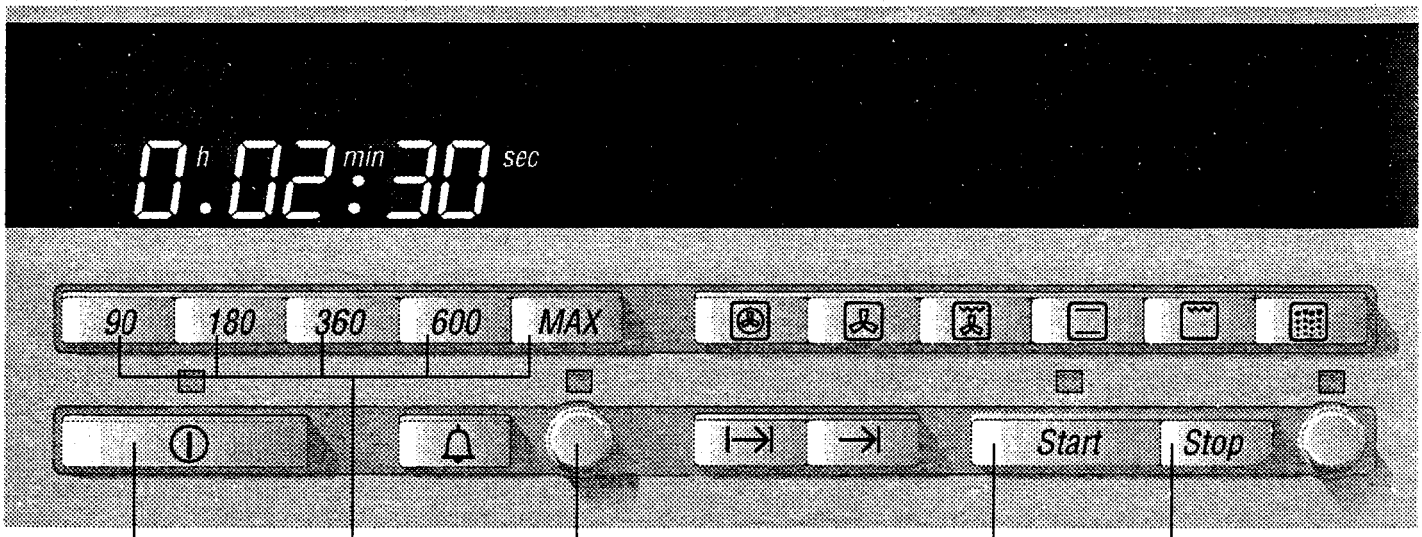
zie volgende blz.

Verwarmde gerechten geven warmte af. Hierdoor kan het serviesgoed heet worden. Gebruik daarom altijd pannelappen als u de schaal uit de oven haalt.

De oven blijft schoon als u hoge schalen of schalen met een deksel gebruikt.

Zo stelt u in:

U kunt het magnetronvermogen MAX tot 30 minuten instellen, 600 W voor de duur van één uur en de overige vermogens elk voor 1 uur en 30 minuten. U kunt maximaal drie vermogens achter elkaar instellen.



Hoofdschakelaar

Toetsen voor het magnetronvermogen

Linker draaiknop

Starttoets

Wistoets

1. Hoofdschakelaar inschakelen. Het controlelampje brandt.
2. Toets voor het benodigde magnetronvermogen indrukken.
   Op het linker indicatievenster verschijnt gedurende 1 minuut 0 h 01 min 00 sec. Dit is de basisinstelling.
3. Met de linker draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
   U kunt nu andere vermogens en tijden intoetsen (zie punt 2 en 3).
4. Starttoets indrukken.
   Als u meer vermogens en tijden hebt ingesteld verschijnt op het linker indicatievenster de totale tijdsduur.

De ingestelde tijd gaat nu in.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. ½ minuut een dubbel signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

Corrigeren:
wistoets 2 keer indrukken en opnieuw instellen.

Wat u verder nog moet weten:

- ❑ Als u een magnetronvermogen hebt ingesteld, wordt het bijbehorende symbool verlicht.
- ❑ Bij het tussentijds openen van de ovendeur wordt de magnetronfunctie automatisch onderbroken. Deur sluiten en opnieuw starten. Als u dit vergeet, hoort u na 3 seconden een signaal dat u eraan herinnert de starttoets in te drukken.
- ❑ U kunt de magnetronfunctie uitschakelen door de wistoets 2 keer in te drukken.

Overigens:

op kijkvenster, binnenwanden en bodem van de oven kan zich condensatiewater vormen. Na het koken het water met een doekje opnemen.

Wanneer u de magnetron ingeschakeld heeft, hoort u af en toe een zacht schakelgeluid. Dit is normaal.

Bij de tabellen

De in de tabellen aangegeven tijden zijn richttijden. Ze zijn afhankelijk van soort en kwaliteit van de levensmiddelen.

Doorgaans zijn een minimum- en een maximumtijd aangegeven.
Stel eerst in op de kortste tijd en verleng deze als dat nodig mocht blijken.

Als u andere hoeveelheden gebruikt dan in de tabellen staan aangegeven, geldt de volgende vuistregel:
dubbele hoeveelheid – tijdsduur verdubbelen;
halve hoeveelheid – tijdsduur halveren.

Veel gerechten moeten tussentijds worden omgeroerd of gekeerd. Als u de deur van de oven opent, schakelt de magnetronfunctie automatisch uit. Na het sluiten van de ovendeur opnieuw de starttoets indrukken.

Ontdooien

Ingevroren levensmiddelen op een platte schaal of een bord leggen.

Temperatuurgevoelige delen zoals kippepootjes en -vleugels of vette randjes van een braadstuk met aluminiumfolie bedekken. De folie mag niet in aanraking komen met de wanden van de oven. Na afloop van de helft van de ontdooitijd de folie verwijderen.

Na afloop van de helft van de ontdooitijd de levensmiddelen keren. Grote stukken een paar maal keren.

De ontdooide levensmiddelen nog minstens 10 minuten laten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen. Bij gevogelte kunt u hierna de organen verwijderen.

Ontdooien **rooster, hoogte 2** **Na het instellen de starttoets indrukken**	**Hoeveelheid**	**Magnetronvermogen, W** **duur, minuten**
1 kip	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15 – 20 min.
2 kippen	1 kg per stuk	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.
1 poularde	1,3 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 – 30 min.
1 eend/kalkoen	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.

Ontdooien met de magnetron

Ontdooien rooster, hoogte 2 Na het instellen de starttoets indrukken	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W duur, minuten
Vlees (grote stukken)	500 g 750 g 1 kg 1,5 kg 2 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 – 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 – 35 min.
Gehakt plat Gehakt compact	500 g 500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 12 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 – 12 min.
2 biefstukken	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 – 15 min.
Vis	500 g 1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 8 – 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 20 min.
Boter	250 g	90 W, 10 – 13 min.
Room	200 g	90 W, 7 – 8 min.
Brood	500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 12 – 15 min.
Broodjes	4 stuks	180 W, 1 – 3 min.
Droog gebak	250 g 500 g 1 kg	180 W, 2 – 5 min. 180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min.
Vochtig gebak	250 g 500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min. 180 W, 18 – 22 min.
Bessen/vruchten met pit	250 g 500 g	180 W, 4 – 8 min. 180 W, 8 – 12 min.

Slagroom- en crèmegebak worden zonder inschakeling van de magnetron ontdooid.

1. Diepvriesprodukten op hoogte 2 open op het rooster zetten.
2. Hoofdschakelaar inschakelen.
3. Toets indrukken.
4. Met de middelste draaiknop 20 °C instellen.
5. Starttoets indrukken.

Een hele taart heeft ongeveer 1½ tot 2 uur nodig om te ontdooien, porties van 0,5 kg ongeveer 40 minuten.

Ontdooien met de magnetron

Ontdooien rooster, hoogte 2 Na het instellen de starttoets indrukken	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W duur, minuten
Vlees (grote stukken)	500 g 750 g 1 kg 1,5 kg 2 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 – 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 – 35 min.
Gehakt plat Gehakt compact	500 g 500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 12 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 – 12 min.
2 biefstukken	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 – 15 min.
Vis	500 g 1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 8 – 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 20 min.
Boter	250 g	90 W, 10 – 13 min.
Room	200 g	90 W, 7 – 8 min.
Brood	500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 12 – 15 min.
Broodjes	4 stuks	180 W, 1 – 3 min.
Droog gebak	250 g 500 g 1 kg	180 W, 2 – 5 min. 180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min.
Vochtig gebak	250 g 500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min. 180 W, 18 – 22 min.
Bessen/vruchten met pit	250 g 500 g	180 W, 4 – 8 min. 180 W, 8 – 12 min.

Slagroom- en crèmegebak worden zonder inschakeling van de magnetron ontdooid.

1. Diepvriesprodukten op hoogte 2 open op het rooster zetten.
2. Hoofdschakelaar inschakelen.
3. Toets indrukken.
4. Met de middelste draaiknop 20 °C instellen.
5. Starttoets indrukken.

Een hele taart heeft ongeveer 1½ tot 2 uur nodig om te ontdooien, porties van 0,5 kg ongeveer 40 minuten.

Gerechten klaarmaken met de magnetron

De gerechten altijd afdekken.

De gerechten tussentijds omroeren of keren. Hierdoor worden ze sneller en gelijkmatiger warm.

Kant-en-klaargerechten uit de aluminium verpakking halen en in serviesgoed dat geschikt is voor magnetron, klaarmaken. Zo worden ze sneller en gelijkmatiger warm.

Als u verschillende gerechten tegelijkertijd verwarmt, kunnen ze op verschillende tijden warm zijn.

Laat de gerechten na het opwarmen nog 1–2 minuten rusten voor een gelijkmatige verdeling van de temperatuur.

Rooster, hoogte 2 Na het instellen de starttoets indrukken		**Hoeveelheid**	**Magnetronvermogen, W duur, minuten**
Groente wat vocht toevoegen			
Verse champignons	koken	250 g	600 W, 6 – 8 min.
Verse prei	koken	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Verse paprika	koken	250 g 500 g	600 W, 3 – 5 min. 600 W, 6 – 8 min.
Erwtjes, ingevroren	koken	450 g	600 W, 8 – 10 min.
Gemengde groente, ingevroren	koken	450 g	600 W, 10 – 13 min.
Spinazie, ingevroren	koken	300 g	600 W, 12 – 14 min.
Groente, koelkasttemperatuur	opwarmen	150 g 300 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 3 – 4 min.
Bijgerechten			
Aardappelen wat vocht toevoegen	koken	250 g 500 g 750 g	600 W, 6 – 8 min. 600 W, 8 min. + 360 W, 5 – 7 min. 600 W, 9 min. + 360 W, 4 – 6 min.

Gerechten klaarmaken met de magnetron

Rooster, hoogte 2 Na het instellen de starttoets indrukken		Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W duur, minuten
Rijst, dubbele hoeveelheid vocht toevoegen	koken	125 g 250 g	600 W, 4 min. + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 7 min. + 180 W, 10 – 15 min.
Bijgerechten, koelkasttemperatuur	opwarmen	250 g 500 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 4 – 5 min.
Grof gemalen graan*, driedubbele hoeveelheid vocht toevoegen	koken	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12 – 15 min.
Graankorrels*, zoals tarwe, spelt, gort, haver, gerst. Dubbele hoeveelheid vocht toevoegen	koken	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 15 – 20 min.

* Voor korrels en grof gemalen graan is afhankelijk van het soort graan een weektijd nodig van 30 minuten.

Vlees

Casseler rib met been	koken	1 kg	360 W, 40 – 45 min.
Ingevroren plakken vlees in saus	opwarmen	400 g	600 W, 12 – 16 min.
Plakken vlees in saus, koelkasttemperatuur	opwarmen	400 g	600 W, 5 – 6 min.
Gehaktsaus, ingevroren	opwarmen	300 g	600 W, 7 – 10 min.
Gehaktsaus, koelkasttemperatuur	opwarmen	600 g	600 W, 5 – 8 min.

Soep

Tenpansgerecht, ingevroren	opwarmen	500 g	600 W, 11 – 15 min.
Tenpansgerecht, koelkasttemperatuur	opwarmen	500 g	600 W, 4 – 6 min.
Bouillon, ingevroren	opwarmen	400 g	600 W, 5 – 8 min.

Maaltijden op bord

Maaltijd op bord, ingevroren	opwarmen	350 – 400 g	600 W, 7 – 9 min.

zie volgende blz.

Gerechten klaarmaken met de magnetron

Rooster, hoogte 2 Na het instellen de starttoets indrukken		**Hoeveelheid**	**Magnetronvermogen, W duur, minuten**
Maaltijd op bord, koelkasttemperatuur	opwarmen	350 – 400 g	600 W, 4 – 6 min.
Kant-en-klaargerecht, gesteriliseerd	opwarmen	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 min.
Zoete gerechten			
Pudding	koken	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Compote	koken	250 g 500 g	600 W, 7 – 10 min. 600 W, 10 – 15 min.
Babyvoeding zonder deksel verwarmen, doorroeren en de temperatuur controleren!			
In glazen potje	opwarmen	200 g	360 W, 1 – 2 min.
Melkflesjes (flesje op een bord zetten. Lepel in het flesje zetten).	opwarmen	200 ml	MAX, 1/2 – 3/4 min.
Diversen			
Boter, koelkasttemperatuur	smeerbaar maken	250 g	90 W, 1 – 3 min.
Honing	smelten	200 g	180 W, 1 – 2 min.
Taartglazuur (uit de verpakking halen)	smelten	150 g	360 W, 4 – 6 min.
Boter, koelkasttemperatuur	smelten	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 min. 180 W, 4 – 5 min.
Dranken In het serviesgoed een lepel zetten			
Koffie, thee, ...	opwarmen	150 ml 300 ml 1/2 l 1 l	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min. MAX, 3 – 4 min. MAX, 7 – 8 min.
Melk, afhankelijk van de gewenste temperatuur	opwarmen	200 ml 400 ml	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min.

Testgerechten volgens DIN 44566

Aan de hand van deze gerechten worden de kwaliteit en het functioneren van magnetron-apparaten door testinstituten getest. Het afgegeven vermogen wordt op het rooster op inschuifhoogte 2 gemeten.

Gerecht	Gewicht	Vermogen	Duur, minuten
Kip, ontdooien	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 min. 15 – 20 min.
Na afloop van de tijd die u het eerst hebt ingesteld, de kip keren. Als de totale tijdsduur is verstreken, de kip 10 – 15 minuten verder laten ontdooien.			
Rundergehakt, ontdooien	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 min. 10 – 12 min.
Na afloop van de tijd die u het eerst hebt ingesteld, het gehakt keren. Als de totale tijdsduur is verstreken, het gehakt 10 – 15 minuten verder laten ontdooien.			
Frambozen ontdooien	250 g	180 W	7 – 9 min.
Na afloop van de ingestelde tijd de frambozen 5 – 10 minuten verder laten ontdooien.			
Goelasj, ontdooien en opwarmen	500 g	600 W	14 – 16 min.
De schaal afdekken. Na 10 minuten de goelasj verdelen en omroeren.			
Spinazie, ontdooien en opwarmen	450 g	600 W	12 – 15 min.
De schaal afdekken. Na 11 minuten de spinazie verdelen en omroeren.			
Roodbaarsfilet, ontdooien en koken Afgedekt.	400 g	600 W	10 – 12 min.
Erwtjes ontdooien en koken Afgedekt.	300 g	600 W	7 – 10 min.
Linzensoep opwarmen Afgedekt.	1 kg	600 W	12 – 15 min.
Gehakt, gaar maken Afgedekt.	750 g	600 W	18 – 20 min.
Kip, gaar maken Afgedekt. Na 10 minuten keren. Na afloop van de tijd nog 8 minuten in het apparaat laten rusten.	850 g	600 W	14 – 16 min.

Testgerechten volgens de IEC publikatie 705 – 2e oplage 1988

Gerecht	Gewicht	Serviesgoed	Vermogen	Duur, minuten
Eiercrème (test A) Laten rusten tot het koud is.	1 kg	Pyrex 226 S art. nr. 03.226.85	360 W + 180 W	20 min. ca. 40 min.
Cake (test B) Laten rusten tot het koud is.	475 g	Pyrex 828 F art. nr. 03.828.80	360 W	ca. 14 min.
Gehakt (test C) 5 min. laten rusten.	900 g	Pyrex 838 F art. nr. 03.838.80	600 W	ca. 20 min.
Rundergehakt ontdooien. 5 min. laten rusten.	500 g	Fa. HP, Montabaur, art. nr. 710 (alleen deksel)	180 W + 90 W	8 min. ca. 10 min.
Aardbeien ontdooien. 5 min. laten rusten.	250 g	Fa. Reppel & Vollmann, Kierspe art. nr. 4100	180 W	ca. 6 min.

Tips bij de magnetron

Ik vind in de tabel geen gegevens over het instellen voor de voorbereide hoeveelheid.

Verleng of verkort de kooktijd. Hiervoor geldt de volgende vuistregel:
dubbele hoeveelheid = tijdsduur verdubbelen;
halve hoeveelheid = tijdsduur halveren.

Het gerecht is te droog geworden.

Stel een kortere kooktijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vocht toe.

Nadat de tijd is verstreken is het gerecht nog niet ontdooid, warm of gaar.

Stel een langere tijdsduur in. Kies een hoger magnetronvermogen dan in de tabel is aangegeven. Grotere hoeveelheden hebben meer tijd nodig. Let op de hoogte van het gerecht: hoge gerechten hebben meer tijd nodig.

Na afloop van de kooktijd is het gerecht aan de rand oververhit maar in het midden nog niet gaar.

Tussentijds doorroeren en de volgende keer een lager magnetronvermogen en een langere tijdsduur instellen.

Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees aan de buitenkant al een beetje gaar maar van binnen nog niet ontdooid.

Kies een lager magnetronvermogen. Schakel hetelucht en 20 °C bij. Bij grote hoeveelheden de te ontdooien gerechten een paar maal keren.

Zo stelt u in:

De oven moet met de hand worden in- en uitgeschakeld:

1. Hoofdschakelaar inschakelen.
2. Verwarmingsmethode kiezen.
   Op het middelste indicatievenster verschijnt de basisinstelling voor temperatuur of grill-stand.
3. Met de middelste draaiknop de gewenste temperatuur of grill-stand instellen.
4. Starttoets indrukken.

Veranderen van de oventemperatuur of de grill-stand:
met de middelste draaiknop de gewenste oventemperatuur of grill-stand instellen.

Uitschakelen:
wistoets 2 keer indrukken.

De magnetron moet kort worden bijgeschakeld:

Het bezoek komt vroeger dan u verwacht had. Het eten is nog niet klaar. Om sneller te kunnen eten, kunt u de magnetron korte tijd bij het ovenprogramma bijschakelen.

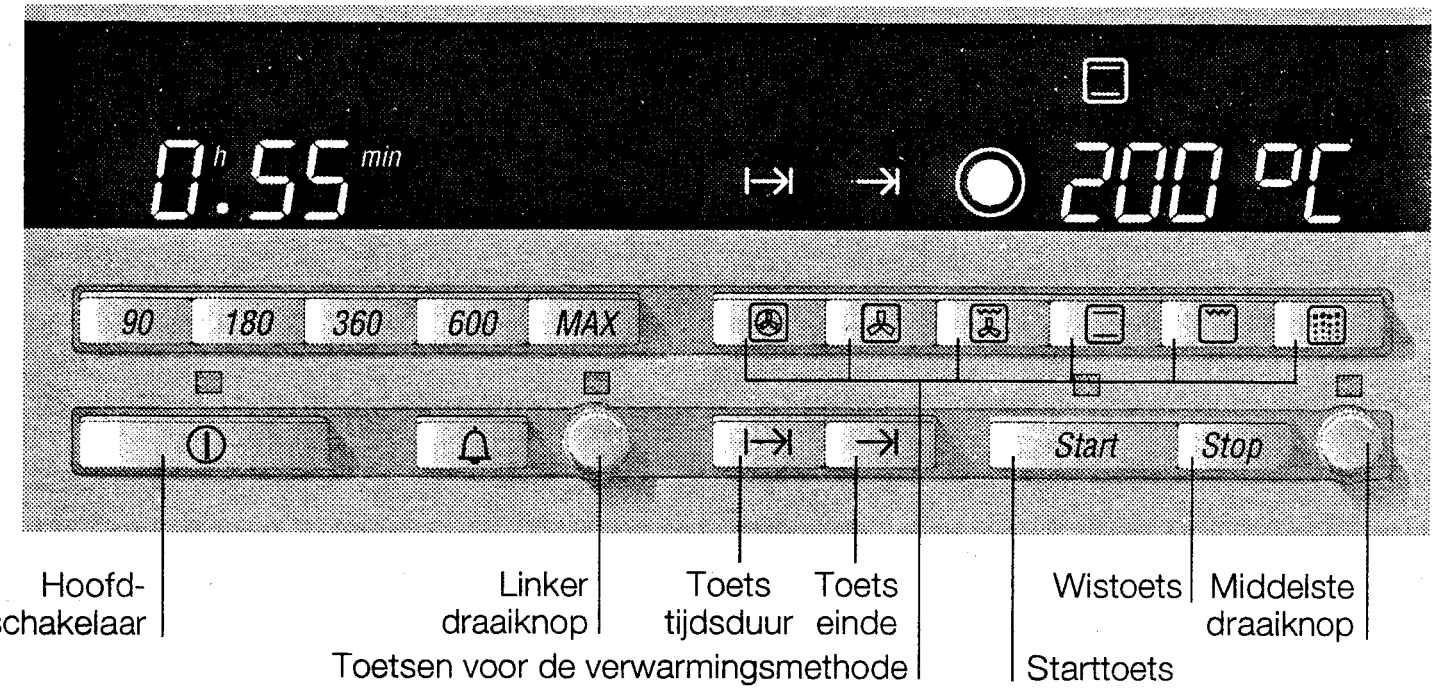
- ❑ Het ovenprogramma loopt al.
- ❑ Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken en met de linker draaiknop de tijd instellen.
- ❑ Starttoets indrukken.

Aan het einde van het magnetronprogramma hoort u een signaal dat u met een druk op een willekeurige magnetrontoets kunt uitschakelen. Druk nooit de wistoets in om het signaal uit te schakelen. Hierdoor wordt namelijk ook het ovenprogramma stopgezet. De wistoets alleen dan 2 keer indrukken als de oven moet worden uitgeschakeld.

De oven moet automatisch worden uitgeschakeld:

1. Hoofdschakelaar inschakelen. Het controlelampje brandt.
2. Verwarmingsmethode kiezen.
   Op het middelste indicatievenster verschijnt de basisinstelling voor temperatuur of grill-stand.
3. Met de middelste draaiknop de gewenste temperatuur of grill-stand instellen.
4. Toets tijdsduur I→I indrukken.
   Op het linker indicatievenster verschijnt 30 minuten (basisinstelling).
5. Met de linker draaiknop de tijd in uren en minuten instellen.
6. Starttoets indrukken.
   De dagtijd verschijnt weer. De oven wordt automatisch uitgeschakeld.

zie volgende blz.



Corrigeren:
Verwarmingsmethode: instellen zoals onder punt 2, 3 en 6.
Temperatuur of grill-stand: met de middelste draaiknop de gewenste oventemperatuur of grill-stand instellen.
Tijdsduur: instellen zoals onder punt 4 tot 6 beschreven.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. ½ minuut een signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

De oven moet automatisch worden in- en uitgeschakeld:

Gebruik alleen vers vlees. Hou er rekening mee dat vlees buiten de koeling snel aan bederf onderhevig is.

Instellen zoals onder punt 1 tot 5 beschreven.

6. Toets einde →| indrukken.
   Op het linker indicatievenster verschijnt gedurende 3 seconden het tijdstip waarop het gerecht klaar is. U kunt dit tijdstip naar later verschuiven.
7. Met de linker draaiknop de nieuwe eindtijd instellen.
8. Starttoets indrukken.

De dagtijd verschijnt weer. De oven schakelt op het juiste tijdstip in en uit.

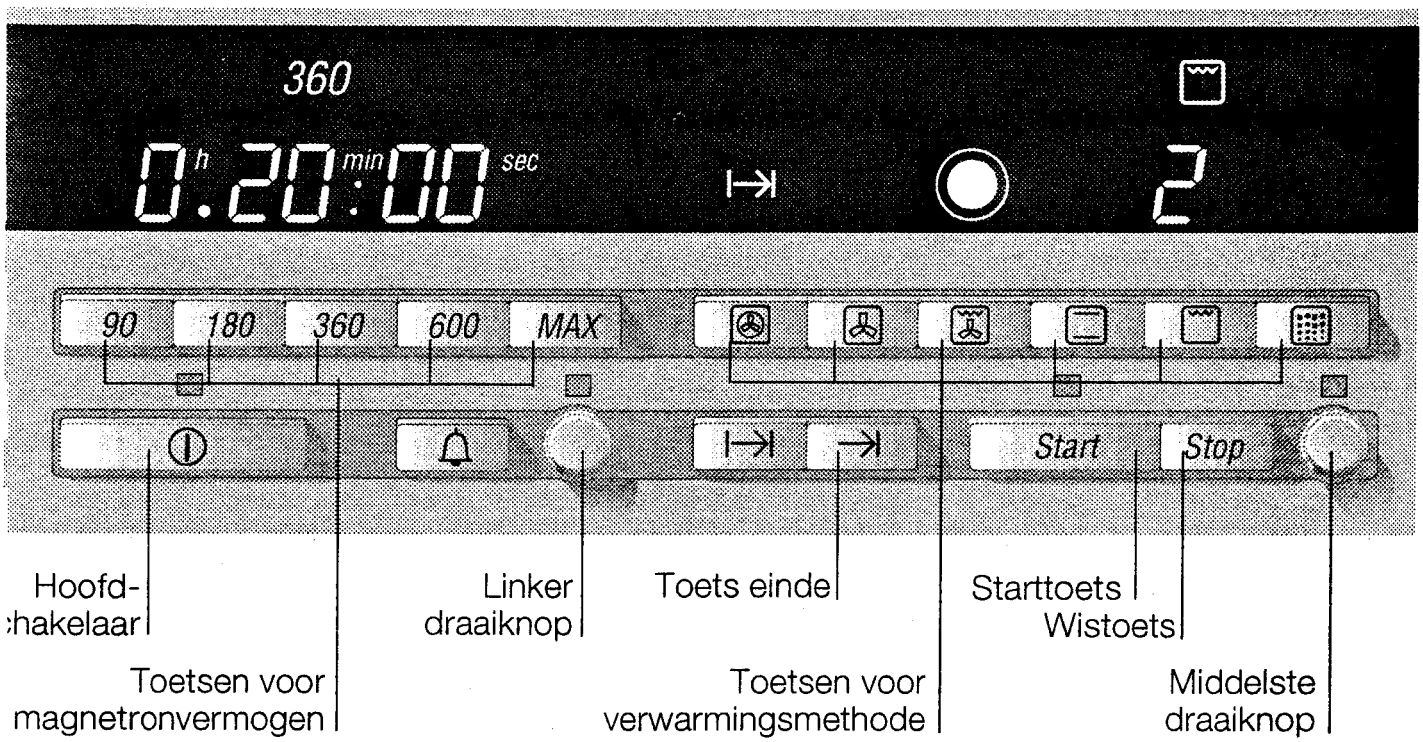
Corrigeren:
wistoets 2 keer indrukken en opnieuw instellen.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. ½ minuut een signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

Wat u verder nog moet weten:

❑ U kunt te allen tijde gedurende een lopend programma de resterende tijd of de eindtijd op het indicatievenster laten verschijnen door de toets tijdsduur |→| of de toets einde →| in te drukken. Gedurende 3 seconden verschijnt de tijd.

Zo stelt u in:



Magnetron en oven worden gelijktijdig uitgeschakeld:

1. Hoofdschakelaar inschakelen.
2. Vewarmingsmethode kiezen.
   Op het middelste indicatievenster verschijnt de basis-instelling voor temperatuur of grill-stand.
3. Met de middelste draaiknop de temperatuur of grillstand instellen.
4. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. Op het linker indicatievenster verschijnt 1 minuut (basisinstelling).
5. Met de linker draaiknop de tijd in uren, minuten en seconden instellen.
   U kunt nu meer tijden en vermogens instellen.
6. Starttoets indrukken.
   Op het linker indicatievenster loopt de tijd af.
   Magnetron en oven worden gelijktijdig uitgeschakeld.

Corrigeren:
Verwarmingsmethode: instellen zoals onder punt 2, 3 en 6.
Oventemperatuur of de grill-stand:
met de middelste draaiknop de gewenste oventemperatuur of grill-stand instellen.
Magnetronvermogen en tijd: stel opnieuw in.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. ½ minuut een signaal dat u met de wistoets of door het openen van de ovendeur voortijdig kunt uitschakelen.

zie volgende blz.

Oven en magnetron worden gelijktijdig automatisch in- en uitgeschakeld.

Als u langere tijd weggaat, kunt u het fornuis zó instellen dat magnetron en oven automatisch worden in- en uitgeschakeld.

Pas op dat levensmiddelen die snel aan bederf ondehevig zijn, niet te lang in de oven staan.

Instellen zoals onder punt 1 tot 5 beschreven.

6. Toets einde →I indrukken.
   Op het linker indicatievenster verschijnt het tijdstip waarop het gerecht klaar is. U kunt dit tijdstip naar later verschuiven.
7. Met de linker draaiknop de nieuwe eindtijd instellen.
8. Starttoets indrukken.
   De dagtijd verschijnt weer.

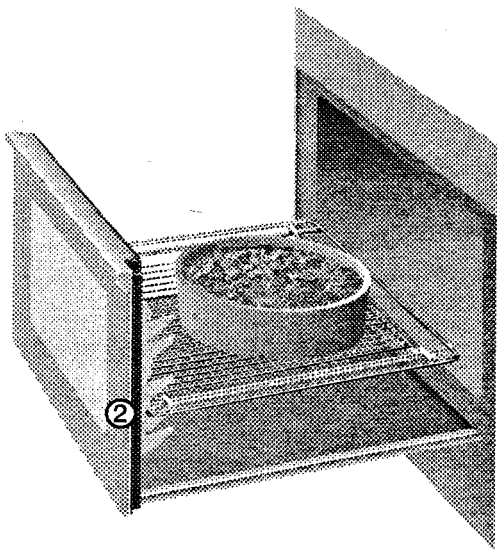
Oven en magnetron schakelen automatisch op het juiste tijdstip in en uit.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. ½ minuut een signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

Wat u verder nog moet weten:

- ❑ U kunt de magnetronvermogens 90, 180 en 360 W maximaal voor de duur van 1 uur en 30 minuten instellen, 600 W voor maximaal 1 uur en MAX voor maximaal 30 minuten.
- ❑ Er kunnen maximaal 3 verschillende magnetronvermogens en tijden achter elkaar worden ingesteld.
- ❑ Als u een magnetronvermogen hebt ingetoetst, wordt het daarbij behorende getal helder verlicht.
- ❑ Als u 2 of 3 vermogens hebt ingesteld, is het getal bij het vermogen dat op dat moment in werking is, helder verlicht.
- ❑ Bij het openen van de ovendeur wordt het programma onderbroken. Deur sluiten en opnieuw starten. Als u dit vergeten bent, hoort u na 3 seconden een signaal dat u eraan herinnert de starttoets in te drukken.

Bijvoorbeeld:
macaronisoufflé 1 kg
Tabel "Soufflé en gegratineerde gerechten"



Zet de macaronisoufflé op het rooster op hoogte 2 in de oven. Ovendeur sluiten.

1. Hoofdschakelaar inschakelen.
2. Toets ⊡ indrukken.
3. Met de middelste draaiknop E 1 instellen.
4. Magnetronvermogen 360 W indrukken.
5. Met de linker draaiknop 15 min. instellen.
6. Starttoets indrukken.

Na 15 minuten is de macaronisoufflé klaar.

Het is 10.30 uur en u hebt nog een en ander te doen. De macaronisoufflé moet om 12.00 uur klaar zijn. Geen probleem.

Instellen zoals onder punt 1 tot 5 beschreven.

6. Toets einde →I indrukken.
   Op het linker indicatievenster verschijnt 10.45 uur, het tijdstip waarop de macaronisoufflé klaar is.
7. Met de linker draaiknop 12.00 uur instellen.
8. Starttoets indrukken.

Magnetron en oven schakelen automatisch om 11.45 uur in en om 12.00 uur uit.
U kunt gaan eten.

Tabellen

U kunt alle verwarmingsmethoden combineren met de snelle magnetron.
Voor het bakken op twee niveaus is een gecombineerd gebruik niet geschikt.
In de volgende tabellen kunt u zien welke verwarmingsmethode u het beste kunt gebruiken, op welke hoogte het toebehoren in de oven moet worden geschoven en hoe u moet instellen.

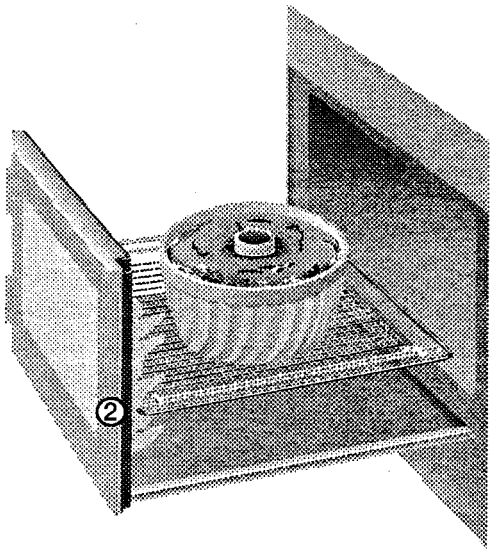
Taart en gebak

Welke bakvormen zijn geschikt?
Zwart metalen bakvormen zijn het meest geschikt. Als u de magnetron wilt bijschakelen, kunt u bakvormen van glas, ceramiek, kunststof (bestand tegen temperaturen tot 250 °C) of metaal gebruiken.
Bij hetelucht kunt u ook lichte bakvormen gebruiken.

Cake/taart in vormen	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C
Cake (roerbeslag)*	tulband-/krans-/ cakevorm	2 2	 	150 – 170 140 – 160
Taartbodem van zand-taartdeeg	springvorm	1		170 – 190
Taartbodem van roerbeslag	open vruchten-taartvorm	2		150 – 170
Biscuit-taart (waterbiscuit), klopbeslag	springvorm	2		170 – 190
Notengebak	springvorm of tulbandvorm	3		170 – 180
Kwark- of vruchtentaart*	zwarte springvorm	2		180 – 200
Vruchtencake (roerbeslag)	cakevorm/ tulbandvorm	2		170 – 180
Hartige taart* (bijv. quiches)	springvorm/ pievorm	1		170 – 180

* De taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen

Taart en Gebak



De tabellen:
de gegevens zijn van toepassing op gebak dat in een koude oven wordt geschoven. Hiermee bespaart u energie. Als u de oven toch wilt voorverwarmen, bekort dan de baktijden met 5 – 10 minuten.

Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van soort en hoeveelheid deeg. Daarom zijn in de tabellen minimum- en maximumtijden/temperaturen aangegeven. Begin met de laagste instelling en verleng of verhoog deze als dat nodig mocht blijken.
Bij een lagere temperatuur wordt het gebak gelijkmatiger bruin.

Zet de bakvormen altijd in het midden op het rooster.

Magnetronvermogen, W uur, minuten	**Starttoets**	**Baktijd, minuten**
	x	50 – 60
	x	60 – 70
	x	25 – 35
	x	20 – 30
	x	25 – 35
80 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
80 W, 40 – 50 min.	x	40 – 50
90 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
80 W, 35 – 45 min.	x	35 – 45

zie volgende blz.

Taart en gebak

Gebak van de bakplaat Na het instellen de starttoets indrukken	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Met droge garnering (roerbeslag)	1 bakplaat 2 bakplaten	3 2 + 4		150 – 170 150 – 170	25 – 35 30 – 40
Met vochtige garnering (bijv. appelplaatkoek)	1 bakplaat* 2 bakplaten	3 2 + 4		170 – 180 160 – 170	45 – 55 50 – 60
Biscuitrol (voorverwarmen)	1 bakplaat	3		170 – 190	15 – 20
Broodvlecht met 500 g meel	1 bakplaat	3		160 – 180	30 – 40
Broodstol met 500 g meel	1 bakplaat	3		160 – 180	55 – 65
Pizza	1 bakplaat 2 bakplaten	3 2 + 4		180 – 200 180 – 200	30 – 40 30 – 40
Brood met 1,2 kg meel** (voorverwarmen)	braadslede/ bakplaat	2		210 – 230	50 – 60
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel** (voorverwarmen)	braadslede/ bakplaat	2		300 190 – 200	8 – 10 + 45 – 50

* Voor erg vochtig vruchtengebak de braadslede/bakplaat gebruiken.

** Giet nooit water direct in de hete oven.

Na het instellen de starttoets indrukken	Servies-goed	Hoogte	Verwar-mings-methode	Temperatuur °C	Magnetron-vermogen, W duur, minuten
Roerbeslag met vruchten	braadslede/ bakplaat	3		160 – 170	180 W, 25 – 35 min.

Klein gebak Na het instellen de starttoets indrukken	Serviesgoed	Hoogte	Ver-warmings-methode	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Koekjes	1 bakplaat 2 bakplaten 3 bakplaten*	3 2 + 4 1 + 3 + 4		160 – 180 140 – 160 140 – 160	10 – 25 25 – 35 30 – 40
Sprits	1 bakplaat 1 bakplaat 2 bakplaten 3 bakplaten*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4		160 – 180 150 – 160 140 – 150 140 – 150	25 – 30 25 – 30 30 – 40 35 – 45

* De braadslede/bakplaat in het midden schuiven. De bovenste bakplaat kan eerder uit de oven worden gehaald.

Klein gebak Na het instellen de starttoets indrukken	Serviesgoed	Hoogte	Ver-warmings-methode	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Schuimgebak	1 bakplaat	3		80 – 90	120 – 150
Soesjes	1 bakplaat	2		170 – 190	30 – 40
Makronen	1 bakplaat	2		120 – 140	30 – 40
	2 bakplaten	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Bladerdeeg	1 bakplaat	3		170 – 190	20 – 30
	2 bakplaten	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Broodjes (bijv. kadetjes)	1 bakplaat	3		200 – 220	25 – 30

* De braadslede/bakplaat in het midden schuiven. De bovenste bakplaat kan eerder uit de oven worden gehaald.

Tips bij het bakken

U wilt uw eigen recept bakken.

Oriënteer u aan de hand van de gegevens in de tabellen voor soortgelijk gebak.

Zo stelt u vast of het gebak gaar is.

Prik 10 min. voor het einde van de baktijd met een satéprikker in het gebak op de plaats waar dit het hoogst is. Als er geen deeg aan de prikker blijft kleven, dan is het gebak gaar.

Het gebak zakt in elkaar.

Gebruik de volgende keer minder vocht of stel de temperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de roertijden die in het recept worden aangegeven.

Het gebak is in het midden prachtig hoog maar aan de rand ingezakt.

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken het gebak met een mes voorzichtig van de rand losmaken.

Het gebak wordt aan de bovenkant te donker.

Schuif het gebak lager in de oven, kies een lagere temperatuur en laat het gebak iets langer bakken.

Het gebak wordt aan de onderkant te donker.

Schuif het gebak hoger in de oven en stel de volgende keer een lagere temperatuur in.

zie volgende blz.

Tips bij het bakken

De vruchtentaart is aan de onderkant te licht. Het sap loopt over de rand van de bakplaat.	Gebruik de braadslede/bakplaat die dieper is.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is met een prikker gaatjes erin prikken. Met vruchtesap of alcoholhoudende drank besprenkelen. Stel de volgende keer de temperatuur 10 graden hoger in en bekort de baktijd.
Het brood of gebak (bijv. kwarktaart) ziet er prachtig uit maar is van binnen nog klef.	Gebruik de volgende keer minder vocht en laat het gebak bij een lagere temperatuur iets langer bakken. Bij een vochtige garnering de taartbodem eerst voorbakken, met gemalen amandelen of paneermeel bestrooien en pas daarna de garnering erop leggen. Houd u aan het recept en de aangegeven baktijden.
U hebt op 2 of 3 niveaus gebakken. Het gebak op de bovenste bakplaat is donkerder dan dat op de onderste plaat.	Kies een lagere temperatuur. Het gebak wordt dan gelijkmatiger bruin. Ook al zijn de bakplaten tegelijkertijd in de oven geschoven, toch is het gebak niet altijd tegelijkertijd gaar. Laat de onderste bakplaten 5 – 10 min. langer bakken of schuif ze iets eerder in de oven.
De koekjes plakken aan de bakplaat vast.	Schuif de bakplaat nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.
De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm.	Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek hem een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Tips om energie te besparen:

- ❑ Gebruik zwart metalen bakvormen. Deze nemen de hitte beter op.
- ❑ Alleen voorverwarmen als dit in het recept staat aangegeven.
- ❑ Bij langere baktijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en de nog aanwezige warmte benutten om het gebak verder gaar te bakken.
- ❑ Als u meer dan één taart wilt bakken, bak ze dan naast elkaar of na elkaar.

Vlees, gevogelte, vis

Welk serviesgoed is geschikt?

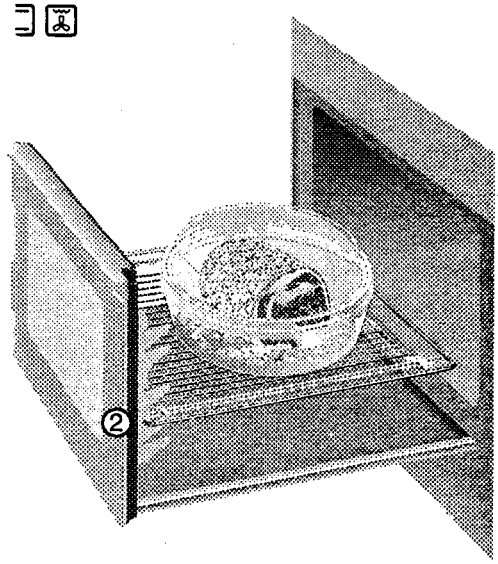
In principe elk serviesgoed dat ovenvast is en geschikt voor magnetron. Braadschalen van metaal zijn alleen geschikt voor het braden zonder magnetron.

Voor grote braadstukken kunt u ook de braadslede/bakplaat gebruiken.

Het serviesgoed in het midden op het rooster zetten.

Zet glazen serviesgoed, nadat u het uit de oven hebt gehaald, op een droge doek. Niet op een koude of natte ondergrond. Het glas kan springen.

Aanwijzingen bij het braden.



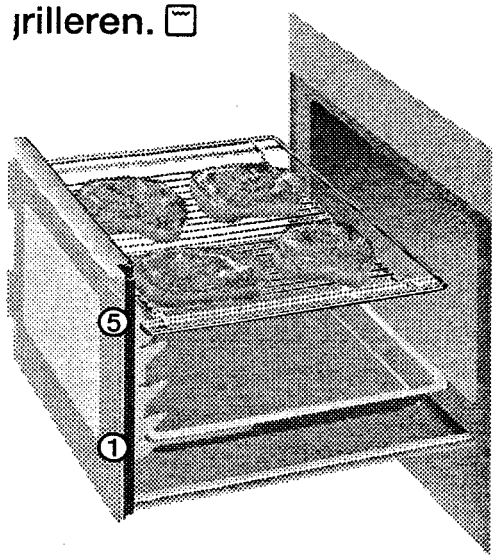
Het braadresultaat is afhankelijk van soort en kwaliteit van het vlees.

Aan mager vlees 2 – 3 eetlepels vocht toevoegen; aan stoofvlees 8 – 10 eetlepels, afhankelijk van de grootte.

Na de helft van de braadtijd het braadstuk keren.

Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten rusten.

Aanwijzingen bij het grilleren.



Altijd met gesloten ovendeur grilleren.

De grillades moeten ongeveer even dik zijn (min. 2 – 3 cm). Ze worden dan gelijkmatig bruin en blijven van binnen sappig.

Biefstuk altijd ongezouten grilleren.
De grillades worden direct op het rooster of de grillplaat gelegd. Hebt u maar één stuk te grilleren, leg het dan op het middelste gedeelte van het rooster. U verkrijgt dan het beste resultaat.

Het rooster kan met de kromming naar boven ⁀ of naar beneden ‿ in de oven worden geschoven. Hierdoor kunt u de afstand tot het grillelement variëren.
Om het vleessap op te vangen en de oven schoon te houden, schuift u ook nog de braadslede/bakplaat eronder op hoogte 1 in de oven.

De grillades na ca. twee derde van de in de tabellen aangegeven tijd keren.

zie volgende blz.

Vlees

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Ingevroren vlees moet geheel ontdooid zijn.

De in de tabellen aangegeven tijden zijn richttijden. Ze zijn afhankelijk van soort en kwaliteit van het vlees.

Soort vlees	Gewicht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill
Gestoofd rundvlees (bijv. ribstuk)	1 kg 1,5 kg 2 kg	gesloten	2 2 2		200 – 210 180 – 200 180 – 190
Rundvlees (lendestuk)	1 kg 1,5 kg 2 kg	open	2 2 2		210 – 230 200 – 220 190 – 210
Rosbief, rosé*	1 kg	open	2		220 – 230
Biefstuk, doorbakken Biefstuk, rosé		rooster rooster	5 5		stand 3 stand 3
Varkensvlees zonder zwoerd (bijv. schouderstuk)	1 kg 1,5 kg 2 kg	open	2 2 2		200 – 210 180 – 190 160 – 170
Varkensvlees met zwoerd** (bijv. schouderrollade)	1 kg 1,5 kg 2 kg	open	2 2 2		190 – 210 180 – 200 180 – 200
Casseler rib met been	1 kg	open	2	–	–
Gehakt	750 g	open	2		stand E 1
Worstjes	ca. 750 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	4		stand 3
Kalfsfricandeau	1 kg 2 kg	open	2 2		180 – 190 160 – 170
Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	2		180 – 190

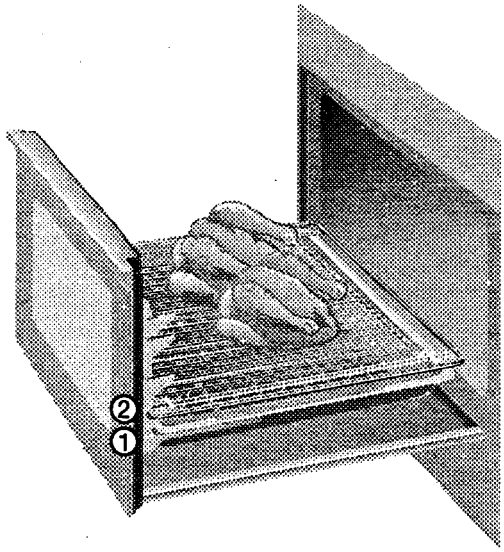
* Rosbief na de helft van de tijd keren. Als het vlees gaar is, in aluminiumfolie verpakken en 10 minuten in de oven laten rusten.

** Bij varkensvlees het zwoerd insnijden. Het vlees, als het gekeerd moet worden, eerst met het zwoerd naar onderen in het serviesgoed leggen.

Magnetronvermogen, W duur, minuten	Starttoets	Duur, minuten
360 W, 10 + 180 W, 30 – 40 min.	x	40 – 50
360 W, 15 + 180 W, 40 – 50 min.	x	55 – 65
360 W, 20 + 180 W, 65 – 75 min.	x	85 – 95
–	x	70
	x	90
–	x	100
180 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
–	x	20
	x	15
360 W, 20 + 90 W, 60 – 70 min.	x	80 – 90
360 W, 25 + 90 W, 60 – 70 min.	x	85 – 95
360 W, 30 + 90 W, 60 – 70 min.	x	90 – 100
	x	100
	x	140
–	x	160
360 W, 40 – 45 min.	x	40 – 45
600 W, 18 – 23 min.	x	18 – 23
–	x	15
180 W, 45 – 50 min.	x	45 – 50
180 W, 70 – 80 min.	x	70 – 80
180 W, 20 + 90 W, 40 – 50 min.	x	60 – 70

zie volgende blz.

Gevogelte



De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Ingevroren gevogelte moet geheel ontdooid zijn.

Het gevogelte wordt prachtig knapperig en bruin als u het bestrijkt met boter, zout water, het opgevangen vet of met sinaasappelsap.

Heel gevogelte na twee derde van de grilleertijd keren.

Bij eend of gans de huid onder de vleugels inprikken, zodat het vet eruit kan lopen.

Als u direct op het rooster grilleert: braadslede/bakplaat samen met de grillplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte	Gewicht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C, grill
2 halve kippen	à 400 g	grillplaat en	2		stand E 1
4 halve kippen		braadslede/ bakplaat	2		stand 1
Kippebouten	500 g	grillplaat en	2		stand 2
	1 kg	braadslede/ bakplaat	2		stand 2
1 hele kip	1 kg	rooster	2		240 – 250
2 hele kippen	à 1 kg		2		240 – 250
4 hele kippen	à 1 kg		2		240 – 250
Eend	1,7 kg	rooster	2		210 – 220
Gans	3 kg	rooster	2		220 – 230
	4 kg		2		200 – 220
Babykalkoen	3 kg	rooster	2		200 – 210
2 Kalkoenbouten	à 800 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	2		220 – 230

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	Starttoets	Duur, minuten
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
360 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
360 W, 15 – 20 min.	x	15 – 20
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 40 min.	x	30 – 40
360 W, 35 – 45 min.	x	35 – 45
180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 min.	x	45 – 55
180 W, 20 + 90 W, 50 – 60 min.	x	70 – 80
180 W, 25 + 90 W, 70 – 85 min.	x	95 – 110
180 W, 65 – 75 min.	x	65 – 75
360 W, 20 + 90 W, 35 – 45 min.	x	55 – 65

zie volgende blz.

Vis

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Vis	Gewicht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C, grill
Vis, gegrilleerd	à 300 g 1 kg 1,5 kg	grillplaat en braadslede/ bakplaat	3 2 2	 	stand 3 stand 2 stand 2
Forel, blauw	à 300 g	gesloten	2	–	–
Vis, ingevroren	à 400 g	gesloten	2	–	–
Vis in moten bijv. koteletten	à 300 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	4		stand 3

Tips bij het braden en grilleren

Het braadstuk is te donker geworden en het korstje is hier en daar verbrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

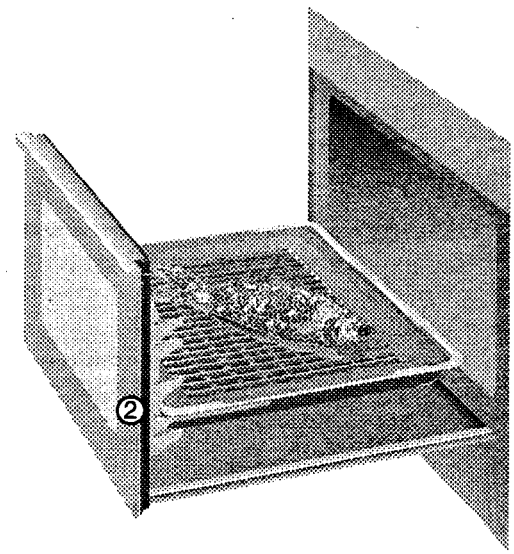
Het braadstuk ziet er prachtig uit maar de jus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere pan/schaal of voeg iets meer vocht toe.

Het braadstuk ziet er prachtig uit maar de jus is te licht en waterig.

Gebruik de volgende keer een grotere pan/schaal en voeg iets minder vocht toe.

Magnetronvermogen, W duur, minuten	Start- toets	Duur, minuten
180 W, 12 – 15 min.	x	12 – 15
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
600 W, 5 – 7 min.	x	5 – 7
600 W, 10 – 12 min.	x	10 – 12
80 W, 15 – 18 min.	x	15 – 18



Ik vind in de tabel geen gevens over het gewicht van iet braadstuk.

Gebruik de gegevens die bij een iets lager gewicht horen en verleng de braad- of grilleertijd.

Het braadstuk is bij een gecombineerd gebruik niet door en door gebraden.

Van begin af aan de magnetron bijschakelen. Als u de oven tussentijds opent, vergeet dan niet de magnetron opnieuw te starten. De volgende keer met een braadthermometer controleren of het braadstuk gaar is en de tijden voor het nagaren in acht nemen. Snij het braadstuk in plakken, maak de jus in de braadpan af, leg de plakken in de jus en braad het vlees verder met alleen de magnetron tot het klaar is.

Soufflé, gegratineerde gerechten, toast

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor magnetron en zet de soufflé op het rooster.

Macaronisoufflé, aardappelgratin en strudel kunt u ook direct in de braadslede/bakplaat klaar maken.

Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill
Zoete soufflé (bijv. kwarksoufflé met vruchten)	soufflévorm	3		190 – 200
Hartige soufflé met gare ingrediënten (bijv. macaronisoufflé)	soufflévorm braadslede/ bakplaat	2 3		stand E 1 stand 3
Hartige soufflé met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	soufflévorm* braadslede/ bakplaat**	2 2		210 – 220 210 – 220
Strudel, zoet	soufflévorm of braadslede/ bakplaat	2		190 – 200
Toast bruineren 4 stuks 9 stuks	rooster of grillplaat	5 5		stand E 3 stand 3
Toast gratineren 4 stuks 9 stuks	rooster of grillplaat	4 4		stand E 3 stand 3

* met 1 kg rauwe aardappelen
** met 1,5 kg rauwe aardappelen

Magnetronvermogen, W duur, minuten	Starttoets	Duur, minuten
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 15 – 25 min.	x	15 – 25
600 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
600 W, 10 + 180 W, 10 – 15 min.	x	20 – 25
600 W, 12 + 180 W, 18 – 23 min.	x	30 – 35
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
-	x	6 – 7
	x	4 – 5
-	x	7 – 10
	x	5 – 8

Kant-en-klare diepvriesprodukten

Houd u aan de gegevens van de fabrikant op de verpakkingen. De aangegeven tijden zijn richttijden.
De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Gerecht		Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C, grill
Strudel met vruchten*	braadslede/bakplaat	2		200 – 210
Strudel met een andere vulling*	braadslede/bakplaat	3		170 – 180
Kant-en-klaar gebak	originele verpakking op het rooster	2		170 – 180
Patates frites	grillplaat en braadslede/bakplaat	3		240 – 250
Pizza	grillplaat en braadslede/bakplaat	2		200 – 210
Pizza-baguette	rooster	4		240 – 250

* Bij strudel de braadslede/bakplaat met bakpapier bekleden.

Verdere mogelijkheden

Met dit fornuis kunt u temparaturen van 30 tot 300 °C instellen. Hiierdoor kunt u zowel een romige joghurt bij 38 tot 40 °C als een krokant gebakken pizza bij 280 tot 300 °C bereiden. Neem maar eens de proef op de som. De ovenverlichting gaat pas bij 60 °C aan. Hierdoor bespaart u energie.

	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C
Joghurt van 1 l melk	bekers op rooster	1		38 – 40
Pizza, zelfgemaakt*	pizzavorm of braadslede/ bakplaat	2		280 – 300
Vlees in brooddeeg*	braadslede/ bakplaat	2		170 – 190
Hele vis, 2 kg, bijv. zalm	grillplaat en braadslede/ bakplaat	2		280 – 300 95

* Bakpapier alleen gebruiken als het bestand is tegen deze temperatuuren.

Kant-en-klare diepvriesprodukten / Verdere mogelijkheden

Diepvriesgerechten uit de aluminium verpakking halen en in serviesgoed leggen dat geschikt is voor magnetron, zoals een soepbord of een soufflévorm van glas of ceramiek.

Magnetronvermogen, W Duur, minuten	**Starttoets**	**Duur, minuten**
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
180 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
360 W, 25 – 35 min.	x	25 – 35
	x	30 – 40
180 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
90 W, 14 – 17 min.	x	14 – 17

Starttoets	**Duur, minuten**	
x	6 – 8 uur	1 l melk (3,5 % vet) aan de kook brengen, laten afkoelen tot 35 °C, 1–2 eetlepels joghurt erdoor roeren, overdoen in bekers en afgedekt op het rooster zetten. 5 min. op 60 °C voorverwarmen, daarna bereiden zoals aangegeven.
x	8 – 14 min.	Voorverwarmen tot het lampje uitgaat.
x	50 – 70 min.	Voorverwarmen (280 – 300 °C) tot het lampje uitgaat. 750 g tot 1 kg vlees en evenveel brooddeeg.
x	10 min. 50 – 60 min.	De voorbereide vis op de grillplaat leggen. De oven voorverwarmen op 280–300 °C, de vis gedurende 10 minuten op deze temperatuur aan beide kanten bruin bakken, daarna terugzetten op 95 °C.

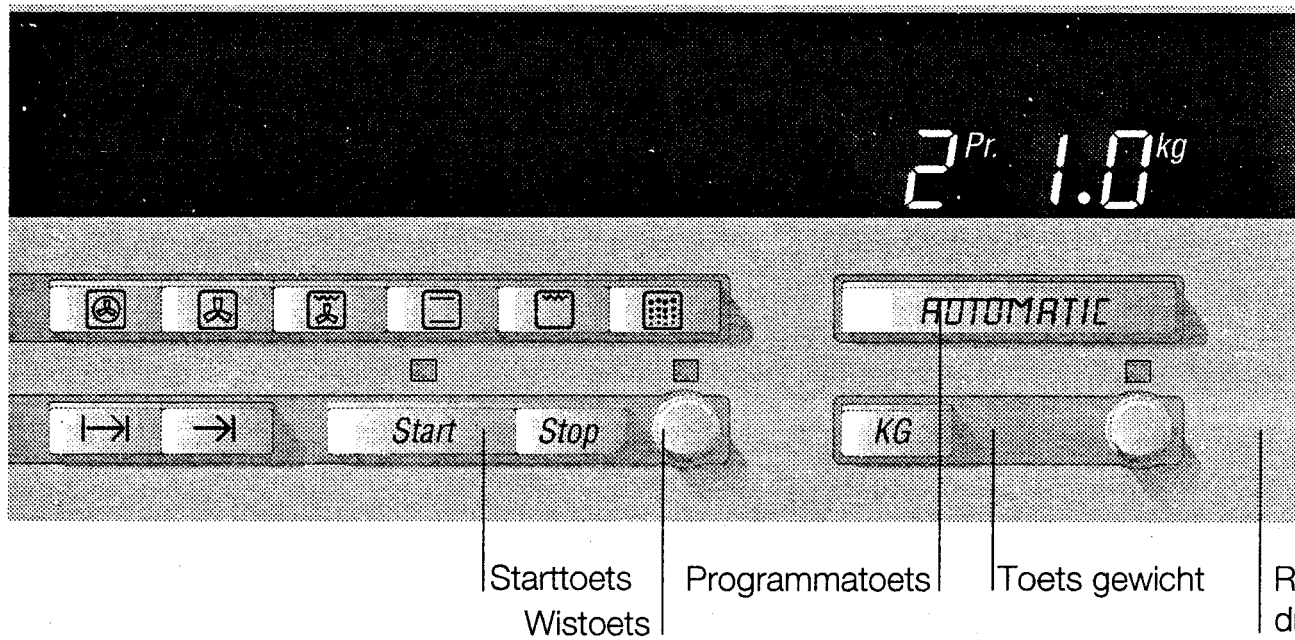
De programma-automaat

om te ontdooien en te braden

Uw apparaat heeft 7 ontdooiprogramma's en 27 braadprogramma's. Instellen is heel eenvoudig.

U stelt het programmanummer in en het gewicht van het gerecht. De rest doet de elektronica.
De gegevens vindt u in de tabellen.

Zo stelt u in:



1. Hoofdschakelaar inschakelen. Het controlelampje brandt.
2. Programmatoets indrukken.
   Op het rechter indicatievenster verschijnt 1 Pr.
3. Met de rechter draaiknop het gewenste programmanummer instellen.
4. Toets gewicht indrukken.
   Op het indicatievenster verschijnt het minimumgewicht.
5. Met de rechter draaiknop het gewicht van de levensmiddelen instellen.
6. Starttoets indrukken.
   Op het indicatievenster verschijnen alle door u ingestelde gegevens.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. ½ minuut een dubbel signaal dat u met de wistoets voortijdig kunt uitschakelen.

Wat u verder nog moet weten:

- ❑ Terwijl het braadprogramma loopt, geeft een signaal aan dat u het braadstuk kunt keren.
- ❑ Bij het tussentijds openen van de ovendeur wordt de magnetronfunctie automatisch onderbroken. Deur sluiten en opnieuw starten. Als u dit vergeet, hoort u na 3 seconden een signaal dat u eraan herinnert de starttoets in te drukken.

Ontdooiprogramma's

Haal de ingevroren levensmiddelen uit de verpakking en bepaal het gewicht. Leg ze op een platte schaal die geschikt is voor magnetron, het liefst op een bord van glas of porselein.

U kunt 1 of meer kippen tegelijkertijd ontdooien.

Zet de schaal op het rooster op hoogte 2 in de oven.

Als de levensmiddelen ontdooid zijn, moeten ze nog 10–20 min. blijven staan zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen. Vlees is dan zodanig ontdooid dat het verwerkt kan worden.

Als u andere levensmiddelen wilt ontdooien, lees dan de gegevens in het hoofdstuk Magnetron onder "Ontdooien" na.

Levensmiddel, ooster, hoogte 2	**Programma-toets**	**Programma-nummer**	**Toets gewicht**	**Gewicht in kg***	**Start-toets**
Rundvlees	x	1	x	0,5 – 2,0	x
Rundergehakt	x	2	x	0,3 – 1,5	x
Varkensvlees	x	3	x	0,5 – 2,0	x
Vlees in plakken, Kippebouten	x	4	x	0,2 – 1,0	x
Kippen	x	5	x	0,7 – 3,0	x
Droog gebak	x	6	x	0,1 – 1,5	x
Brood	x	7	x	0,2 – 1,5	x

* Een gewicht, lager of hoger dan het aangegeven minimum- en maximumgewicht, kan niet worden ingetoetst.

Braadprogramma's

Vlees met een knapperig korstje

Met de braadprogramma's kunt u zowel vlees met een knapperig korstje als vlees met veel saus klaarmaken.

Gebruik alleen vers vlees of vlees dat geheel ontdooid is en bepaal het gewicht. Bij kip moet u zich houden aan het gewicht dat op de verpakking staat aangegeven.

Gevogelte zonder vulling kunt u het beste direct op het rooster op hoogte 2 in de oven braden. Om het vleesnat op te vangen schuift u eronder de braadslede/bakplaat en de grillplaat op hoogte 1 in de oven.

Gebruik voor alle andere vleessoorten hoog, open serviesgoed dat ovenvast is en geschikt voor magnetron. Aan vlees met been 100 – 150 ml vocht toevoegen. Leg het vlees op het rooster en schuif het op hoogte 2 in de oven.

Overigens: als u twee stukken vlees tegelijkertijd wilt braden, let er dan op dat de stukken even groot zijn. Voeg 100 – 150 ml vocht toe aan het vlees en stel het gewicht in op 1,3 x het gewicht van 1 stuk vlees. Dit geldt niet voor kip.

Na 2/3 van de braadtijd hoort u een signaal: het braadstuk moet gekeerd worden. Na het keren de starttoets weer indrukken. Mocht u dit vergeten, dan hoort u na 3 seconden een pieptoon die u hieraan herinnert. Varkensvlees met korstje, minder dan 1,5 kg, moet niet gekeerd worden.

Voor kip zijn er 3 verschillende programma's. Welk programma u moet kiezen, is afhankelijk van het gewicht dat op de verpakking staat aangegeven. Bepaal het gewicht van de panklare kip en stel dit in. U kunt maximaal 4 kippen tegelijkertijd braden. Toets het totale gewicht van de panklare kippen in.

Als het braadstuk klaar is, moet het nog 5 – 10 min. in de oven rusten.

Als u uw rosbief "medium" wilt hebben, verpak hem dan na het braden in aluminiumfolie. Een aantal malen keren, zodat het vleesnat sich gelijkmatig kan verdelen. Rosbief is bij uitstek geschikt om koud te serveren.

Gerecht	Programma-toets	Programma-nummer	Toets gewicht	Gewicht*	Start-toets	Keren
Rosbief, plat 4 – 5 cm hoog	x	8	x	1,0 – 2,0	x	x
Rosbief, normaal 5 – 6 cm hoog	x	9	x	1,0 – 2,0	x	x
Rosbief, hoog hoger dan 6 cm	x	10	x	1,0 – 2,0	x	x

* Een gewicht, lager of hoger dan het aangegeven minimum- en maximumgewicht, kan niet worden ingesteld.

Braadprogramma's

Gerecht	Programma-toets	Programma-nummer	Toets gewicht	Gewicht*	Start-toets	Keren
Varkensvlees zonder korstje bijv. rollade	x	11	x	0,5 – 3,0	x	x
Varkensvlees met korstje, bijv. vang of schouder	x	12	x	0,5 – 2,5	x	vanaf 1,5 kg
Kalfsrollade, bijv. schouder of fricandeau	x	13	x	0,5 – 2,0	x	x
Gevuld kalfsvlees	x	14	x	0,5 – 2,0	x	x
Lamsvlees, bijv. bout of zadel	x	15	x	0,5 – 2,5	x	x
Eend	x	16	x	1,2 – 3,0	x	x
Gevuld gevogelte	x	17	x	1,2 – 4,0	x	x
Kip, klein 0,8 – 0,9 kg	x	18	x	0,6 – 3,6	x	x
Kip, middel 1,0 – 1,1 kg	x	19	x	0,8 – 4,4	x	x
Kip, groot 1,2 – 1,3 kg	x	20	x	0,9 – 5,2	x	x

* Een gewicht, lager of hoger dan het aangegeven minimum- en maximumgewicht, kan niet worden ingesteld.

Toelichting bij de braadprogramma's 18, 19 en 20 voor kip

- ❑ Let erop dat de kip geheel ontdooid is. Hij moet op koelkasttemperatuur zijn.
- ❑ De kip na het leeghalen zorvuldig met lauw water uitspoelen.
- ❑ Na het braden de kip nog minimaal 5 min. laten rusten.

Stoofvlees

Deze braadprogramma's zijn alleen geschikt voor het stoven van vlees in gesloten serviesgoed. Gebruik daarom altijd braadschalen met een passend deksel. Hierdoor blijft uw oven schoon.

Gebruik serviesgoed van gietijzer, geëmailleerd staal, ovenvast glas en ceramiek of van geglazuurd aardewerk.

zie volgende blz.

Braadprogramma's

Niet geschikt is serviesgoed van aluminium, roestvrij staal, ongeglazuurd aardewerk en kookgerei met kunststof handvaten die niet ovenvast zijn.

- ❑ Kies serviesgoed dat groot genoeg is: het vlees kan tijdens het braden uitzetten. Tussen vlees en deksel moet ca. 4 cm ruimte zijn.
- ❑ Het verse of ingrevroren vlees kruiden. Leg het daarna met zoveel vocht in de schaal dat de bodem bedekt is. Vergeet niet de schaal af te sluiten met een deksel.
- ❑ Schuif het vlees op hoogte 2 in de koude oven.

Vers vlees	**Programma-toets indrukken**	**Programma-nummer**	**Toets gewicht indrukken**	**Gewicht in kg***	**Start-toets**
Rundvlees	x	21	x	0,5 – 4,0	x
Varkensvlees	x	22	x	0,5 – 4,0	x
Kalfsvlees	x	23	x	0,5 – 2,5	x
Lamsvlees	x	24	x	0,5 – 2,5	x
Gevogelte, Casseler rib met been	x	25	x	0,5 – 2,5	x
Hert, schaap, wild zwijn	x	26	x	0,5 – 2,5	x
Ree, klein wild	x	27	x	0,5 – 3,0	x
Ingevroren vlees					
Rundvlees	x	28	x	0,5 – 3,0	x
Varkensvlees	x	29	x	0,5 – 2,0	x
Kalfsvlees	x	30	x	0,5 – 2,5	x
Lamsvlees	x	31	x	0,5 – 2,5	x
Gevogelte, Casseler rib met been	x	32	x	0,5 – 2,5	x
Hert, schaap, wild zwijn	x	33	x	0,5 – 2,5	x
Ree, klein wild	x	34	x	0,5 – 3,0	x

* Een gewicht, lager of hoger dan het aangegeven minimum- en maximumgewicht, kan niet worden ingetoetst.

Drogen

Voorbereiden:

- ❑ Gebruik alleen eersteklas fruit en groente. Grondig wassen.
- ❑ Goed laten afdruipen of afdrogen.
- ❑ Bedek de bakplaat met bakpapier.

Zo stelt u in:

1. Hoofdschakelaar inschakelen.
2. Toets ⊛ indrukken.
3. Met de middelste draaiknop de benodigde temperatuur instellen.
4. Starttoets indrukken.

Soort, hoeveelheid	Hoogte	Temperatuur °C	Duur, uren
700 g appels in ringen	2 + 4	60 – 80	ca. 5
800 g peren in stukken	2 + 4	60 – 80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2 + 4	60 – 80	ca. 24
800 g champignons in plakjes	2 + 4	60 – 80	ca. 5
200 g schoongemakte keukenkruiden	2 + 4	50 – 59	ca. 3

Attentie: erg vochtig fruit of groente een aantal malen keren. Na het drogen de levensmiddelen onmiddellijk van het papier losmaken. De ovenverlichting gaat pas bij 60 °C aan. Hierdoor bespaart u energie.

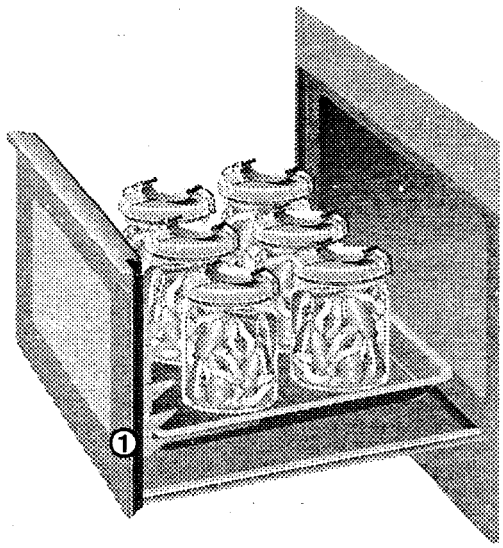
Wecken

Voorbereiden:

- ❑ Gebruik alleen eersteklas fruit en groente. Grondig wassen.
- ❑ De inmaakglazen en weckringen moeten schoon en onbeschadigd zijn. De glazen dienen liefst even groot te zijn. De hoeveelheden hebben betrekking op ronde glazen van 1 liter.
- ❑ Let erop dat de rand van het inmaakglas na het vullen met de levensmiddelen schoon is. Rubber ring en deksel nat maken, op de gevulde inmaakglazen leggen en de glazen met een beugel afsluiten.
- ❑ De aangegeven tijden zijn richtwaarden. Kamertemperatuur, aantal glazen, hoeveelheid en temperatuur van de inhoud van de glazen zijn verschillend. Kijkt u voordat u over- of uitschakelt eerst of de inhoud van de glazen echt borrelt.

zie volgende blz.

Zo stelt u in:



1. Braadslede/bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven. De inmaakglazen met wat tussenruimte in de braadslede/bakplaat zetten.
2. Braadslede/bakplaat vullen met ½ l heet water (ca. 80 °C).
3. Oven sluiten.
4. Hoofdschakelaar inschakelen.
5. Toets indrukken.
6. Met de middelste draaiknop 140 – 150 °C instellen.
7. Starttoets indrukken.

Inmaken van fruit

Zodra het vocht in de glazen gaat borrelen (er stijgen kort na elkaar belletjes op) – dit is na ca. 30 – 40 min. – schakelt u uit door de wistoets 2 keer in te drukken.

Na 25 tot 30 minuten moet u de glazen uit de oven nemen. Wanneer de afkoeling langer duurt, kan kiemvorming en verzuring plaats vinden.

Inmaken van groente

Zodra het vocht in de glazen gaat borrelen, zet u de temperatuur terug op ca. 120 – 140 °C.

In de tabellen kunt u zien wanneer u de oven kunt uitschakelen.

Soort levensmiddelen glazen van 1 liter	**Vanaf het borrelen, minuten**	**Nawarmte, minuten**
Fruit		
– appels, aalbessen, aardbeien	uitschakelen	ca. 25 min.
– kersen, abrikozen, perziken kruisbessen	uitschakelen	ca. 30 min.
– appelmoes, peren, pruimen	uitschakelen	ca. 35 min.
Groente met koud kookvocht.		
– komkommers	uitschakelen	ca. 25 min.
– rode bietjes	ca. 30 min.	ca. 30 min.
– spruitjes	ca. 40 min.	ca. 30 min.
– bonen, koolrabi, rode kool	ca. 50 min.	ca. 30 min.
– erwtjes	ca. 60 min.	ca. 30 min.

Attentie: de inmaakglazen, nadat u ze uit de oven hebt genomen, niet op een koude of natte ondergrond zetten. De glazen kunnen springen.

Wecken met de magnetron

Met de magnetron kunt u kleine hoeveelheden fruit heel snel en gemakkelijk wecken.

Gebruik alleen eersteklas fruit. Maak het fijn en vermeng het met suiker. Doe het in hoog serviesgoed dat geschikt is voor magnetron en zet het op hoogte 2 op het rooster.

Met 600 W laten opschuimen en een aantal malen doorroeren. Onmiddellijk daarna in een schoon inmaakglas met schroefdeksel gieten.

Denk eraan dat de houdbaarheid beperkt is.

Onderhoud

Buitenkant van het apparaat

Het apparaat alleen met een vochtig doekje afnemen. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan. Mocht zo'n middel per ongeluk toch op het apparaat komen, was het dan onmiddellijk met water af.

Kleine kleurverschillen aan de voorkant van het apparaat onstaan door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Het ovenglas is in verband met de produktie niet helemaal vlak. Deze oneffenheden zijn bij apparaten met een spiegelende voorkant afhankelijk van de gezichtshoek zichtbaar.

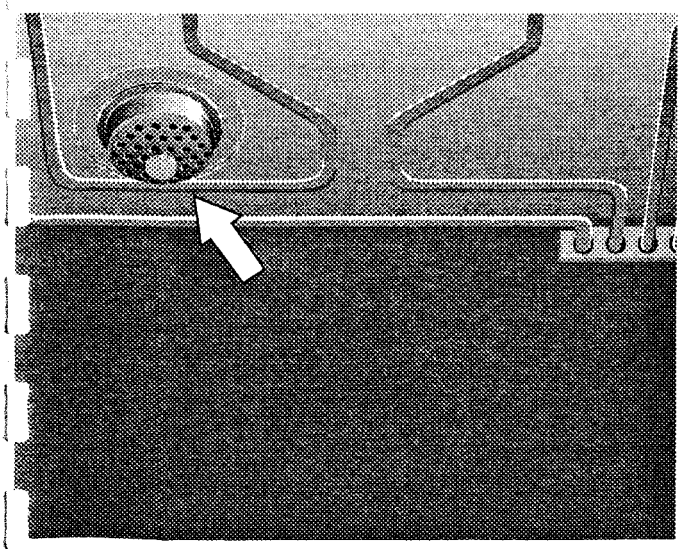
Kookplateau

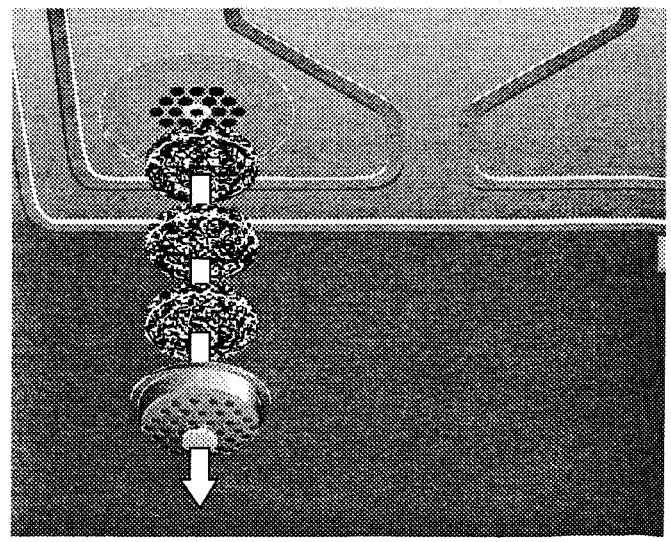
Houd u aan de uitvoerige, speciaal meegeleverde gebruiksaanwijzing voor het onderhoud van het kookplateau.

Nasemfilter

Aan de bovenkant van de oven bevindt zich een afzuigfilter. Het wordt automatisch mee gereinigd bij de zelfreiniging. Wanneer u het filter tussentijds wilt reinigen, moet u het verwijderen. Daarvoor moet u de schroef losdraaien en het filter verwijderen. Filter en filterpatronen kunt u met afwasmiddel of in het bestekmandje van uw vaatwasmachine reinigen en vervolgens weer op hun plaats aanbrengen.

De oven kan ook zonder afzuigfilter worden gebruikt.





Toebehoren

Het toebehoren onmiddellijk na gebruik in een sopje laten weken. Eventuele restanten kunt u daarna eenvoudig met een borstel of sponsje verwijderen. Braadslede/bakplaat, bakplaten en grillplaat kunnen tijdens het automatische zelfreinigingsproces meegereinigd worden.

Automatische zelfreiniging

Tijdens het zelfreinigingsproces wordt de oven vewarmd tot ca. 500 °C, waarbij de aanbakresten van het bakken, braden of grilleren verbranden.
Het reiniginsproces duurt drie uur. D.w.z. dat de oven gedurende 2 uur verwarmd wordt en 1 ur nodig heeft om af te koelen. Bij een licht vervuilde oven kunt u de tijd tot twee uur reduceren.

Wat u verder nog moet weten:

De oven is geëmailleerd. Email moet bij zeer hoge temperaturen worden ingebrand. Daardoor kunnen kleine kleurverschillen ontstaan.

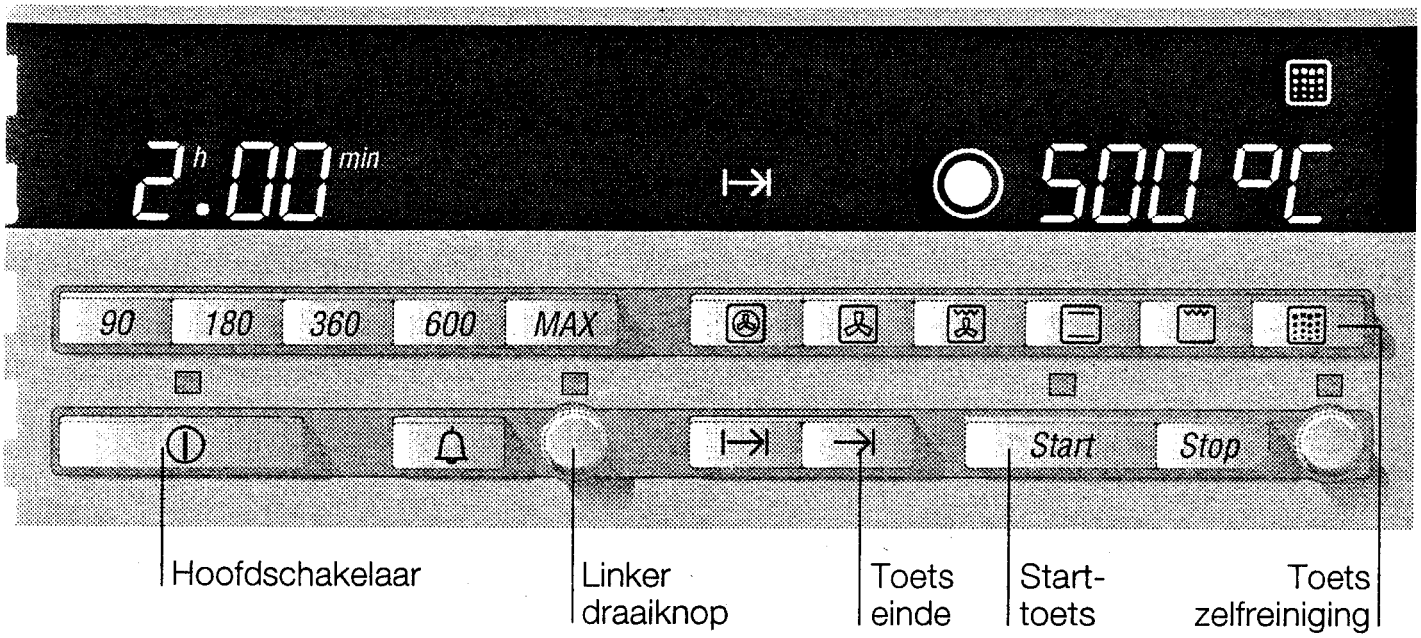
Zijkanten van dun plaatmateriaal kunnen niet compleet worden geëmailleerd en kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen roest is gewaarborgd.

- ❑ Voor uw eigen veiligheid wordt de oven vanaf ca. 300 °C automatisch vergrendeld.
  De oven wordt weer ontgrendeld als de temperatuur gedaald is tot onder de 300 °C. Als het zelfreinigingsproces door voortijdig uitschakelen wordt onderbroken (bijv. bij het uitvallen van de stroom), dan blijft de oven vergrendeld. Druk de hoofdschakelaar in.
- ❑ Het fornuis wordt aan de buitenkant zeer heet. Zorg ervoor dat de voorkant vrij blijft.
- ❑ Tijdens het zelfreinigingsproces brandt het lampje in de oven niet.

Attentie!

- ❑ **Braadslede/bakplaat, grillplaat en de bakplat kunt meegereinigd worden.**
  U kunt de braadslede/bakplaat met grillplaat of een bakplaat op hoogte 2 in den oven schuiven.
- ❑ **Haal al het andere toebehoren en serviesgoed uit de oven.**
- ❑ **Vet, vleessap en losse etensresten in de oven met een doekje opnemen. Ze kunnen vlam vatten!**
- ❑ **Ovendeur en randen van de oven bij de deurafdichting schoonmaken.**
  Deurafdichting niet met een schuursponsje of met een schuurmiddel schoonmaken.

Zo stelt u in:



1. Hoofdschakelaar inschakelen.
2. Toets zelfreiniging ▦ indrukken.
   Op het middelste indicatievenster verschijnt 500 °C.
   Op het linker indicatievenster verschijnt een tijd van 3 uur. Met de linker draaiknop kunt u de tijd tot 2 uur reduceren.
3. Starttoets indrukken.
   Het reinigingsproces gaat nu in.

Als de tijd is verstreken verschijnt de dagtijd weer. Alle gegevens zijn gewist.

Het zelfreinigingsproces moet automatisch in- en uitschakelen.

Zo kunt u bijv. gebruik maken van het goedkope nachtstroomtarief.

Instellen zoals onder punt 1 en 2 beschreven.

3. Toets einde →| indrukken.
   Op het linker indicatievenster verschijnt het tijdstip waarop het reinigingsproces is beëindigd.
   U kunt dit tijdstip naar later verschuiven.
4. Met de linker draaiknop de nieuwe eindtijd instellen.
5. Starttoets indrukken.
   De dagtijd verschijnt weer.
   Het zelfreinigingsproces schakelt op de juiste tijd in en uit.
   Als de tijd is verstreken verschijnt de dagtijd weer.
   Alle gegevens verdwijnen.

zie volgende blz.

Als de oven is afgekoeld

Met een vochtig doekje de overgebleven as opnemen.

Overigens:

Bij een normaal gebruik van de oven is het voldoende om de oven om de 2 tot 3 maanden te reinigen. Het zelfreinigingsproces verbruikt maar ca. 4 tot 6 kWh energie.

Het bijzonder hittebestendige, speciale email en de glimmende delen in de oven kunnen op den duur mat worden of verkleuren. Dit is normaal. Het functioneren van de oven wordt hierdoor niet beïnvloed. Behandel de verkleuringen niet met een schuursponsje of met scherpe schoonmaakmiddelen.

Reiniging van de oven met de hand

Als u de oven zonder de automatische zelfreiniging wilt schoonmaken: gebruik een heet sopje of water met een scheutje azijn.

Meer gemak bij het schoonmaken

Met een paar eenvoudige handgrepen kunt u de ovenwagen eruit halen. De ovenwagen tot aan de aanslag eruit trekken, ietsje optillen, eruit halen en voorzichtig wegzetten.

De oven is verlicht wanneer u de hoofdschakelaar inschakelt en de ovendeur opent.

Als u ovenreiniger wilt gebruiken, houdt u zich dan aan de volgende gegevens:

- ❑ Alleen de koude oven hiermee behandelen.
- ❑ Het middel laten inwerken. Bij hardnekkige vlekken de oven max. 2 minuten op 50 °C verwarmen. Vooral niet langer! Er ontstaan anders vlekken op het email.
- ❑ De oven met een nat doekje grondig afnemen.

Het lampglaasje van het ovenlampje wordt net als de rest van de oven schoongemaakt.

Kleine storingen zelf verhelpen

Bij een storing gaat het vaak maar om een kleinigheid. Neem a.u.b. de volgende aanwijzingen in acht, voordat u de hulp van de Servicedienst inroept.
In de volgende tabel vindt u een aantal tips.

Storing	Eventuele oorzaak	Advies
Het apparaat werkt niet.	Zekering kapot.	Controleer of de zekering voor het fornuis in orde is.
	Stroom is uitgevallen.	Controleer of de keukenverlichting brandt.
	Hoofdschakelaar niet niet ingeschakeld.	Inschakelen. Het controlelampje brandt.
De magnetron werkt niet.	Deur niet goed gesloten.	Controleer of er voedselresten of een vreemd voorwerp tussen de deur kleven of klemmen. Zijn omlijsting en afdichting van de deur schoon?
	Starttoets niet ingedrukt.	Starttoets indrukken.
De gerechten worden minder snel heet en gaar dan normaal	Te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger vermogen.
	Er staat meer dan normaal in de oven.	Dubbele hoeveelheid – tijd verdubbelen.
	De gerechten waren kouder dan anders.	Gerechten tussentijds omdraaien of keren.
De magnetron schakelt niet uit.		Hoofdschakelaar uitschakelen of zekering voor het fornuis losdraaien.
De deur van de oven kan na de zelfreiniging niet geopend worden.	Stroom is uitgevallen.	Hoofdschakelaar kort indrukken als het fornuis koud is.

zie volgende blz.

Vervangen van een ovenlampje

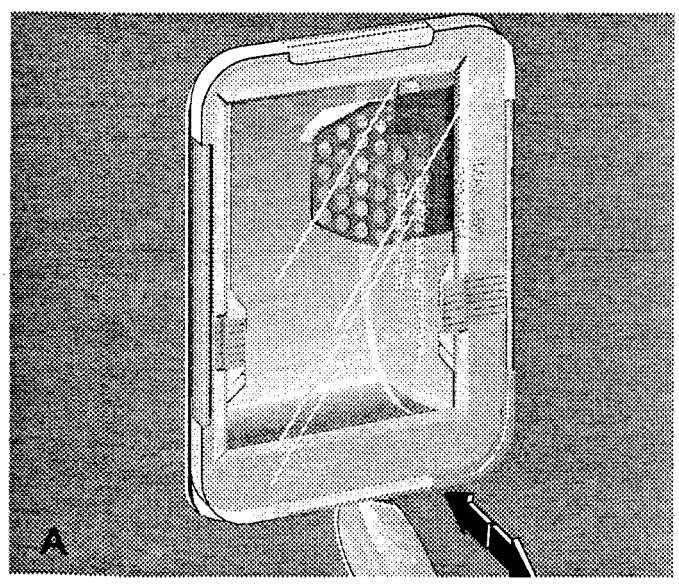
Als een ovenlampje niet brandt, dan moet het vervangen worden. Dit kunt u zelf. Hittebestendige lampjes zijn tegen meerprijs verkrijgbaar bij de Servicedienst of bij uw leverancier. Geef altijd het E-nr. en FD-nr. van uw apparaat op. Alleen deze lampjes gebruiken.

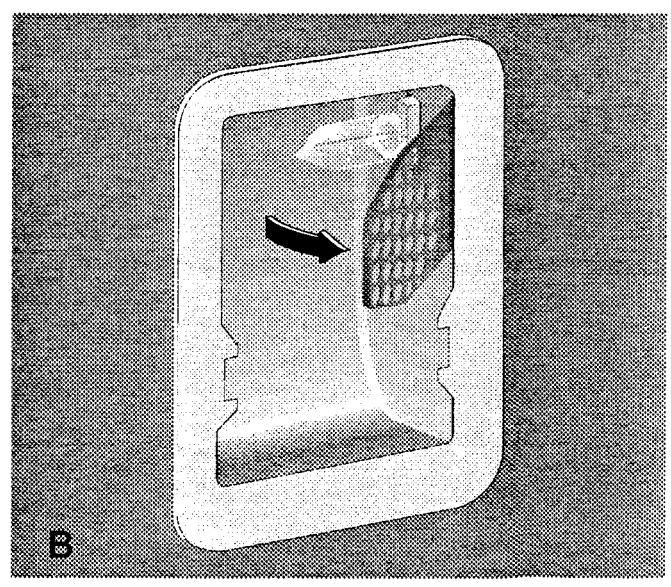
Zo gaat u te werk:

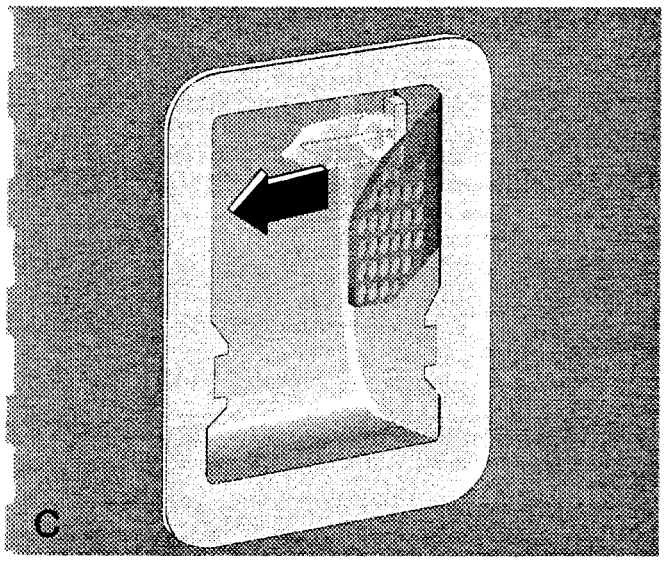
1. **Zekeringen van de oven in de zekeringenkast uitschakelen.**
2. Ovenwagen uit de oven nemen. Een vaatdoek in de koude oven leggen om beschadiging te voorkomen.
3. Glazen afscherming met afdichting verwijderen. Gebruik daarvoor de steel van een lepel (A).
4. Klep optillen (B). Voorzichtig! De lamp kan heet zijn.
5. Lamp uit houder trekken (niet draaien) (C) en vervangen door een lamp van hetzelfde type.
   Nieuwe lamp goed aandrukken.
6. De bevestigingsveren van de afscherming met de hand een beetje naar buiten duwen.
   Glazen afscherming met afdichting weer aanbrengen (D).
   Let er daarbij op de twee veren vastklikken.
7. Vaatdoek verwijderen.
8. Zekeringen weer inschakelen en de klok opnieuw instellen.

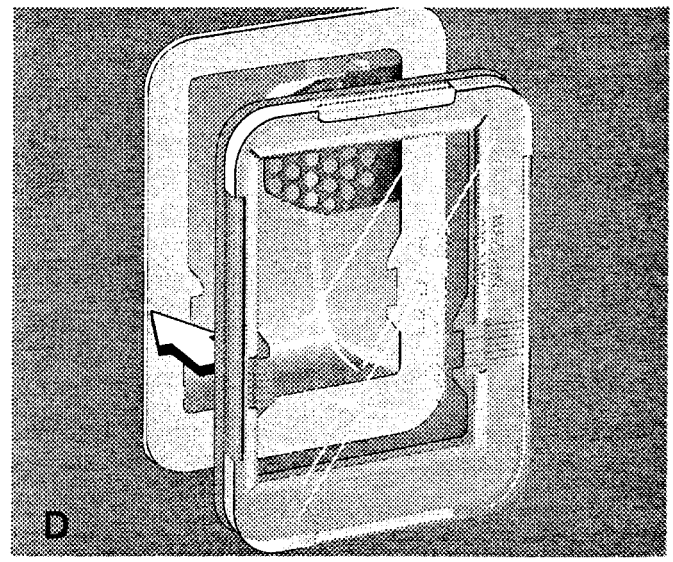
Beschadigde onderdelen zoals lampeglas of afdichting dienen te worden vervangen.

Linkerzijde

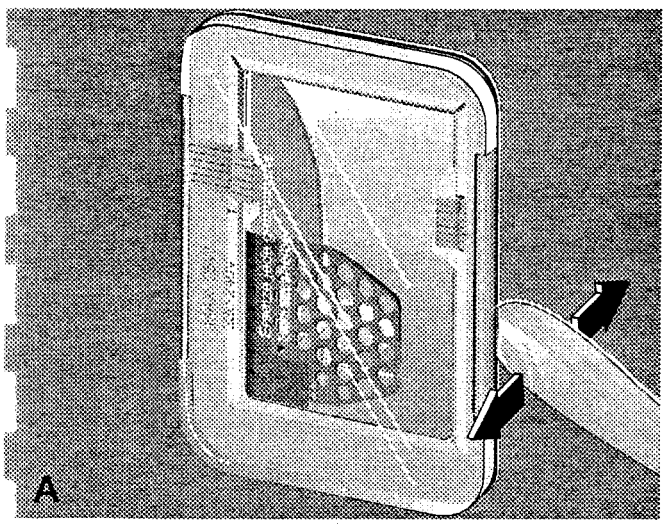


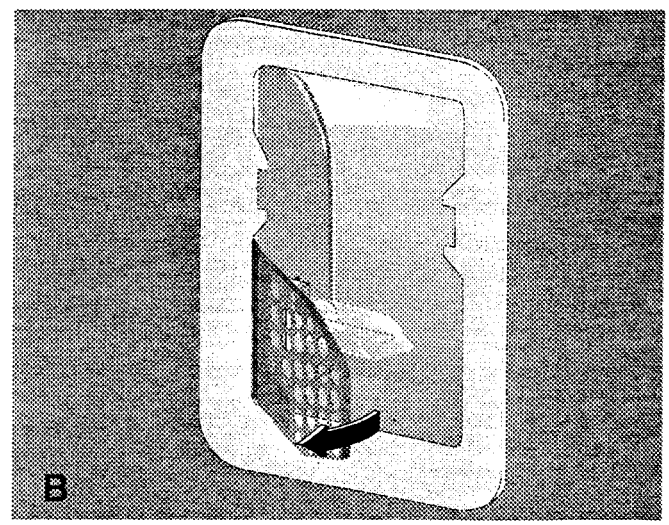


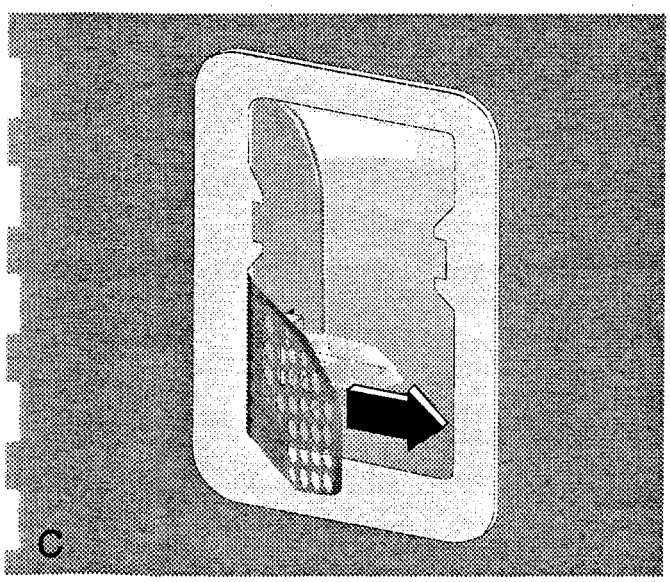


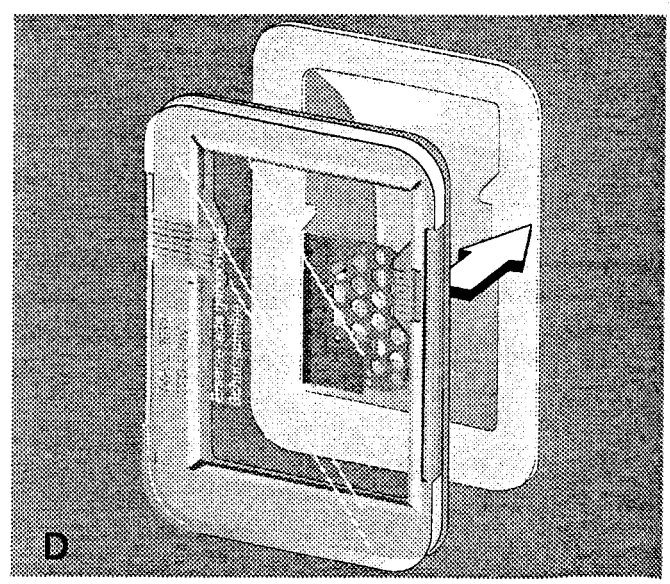


Rechterzijde





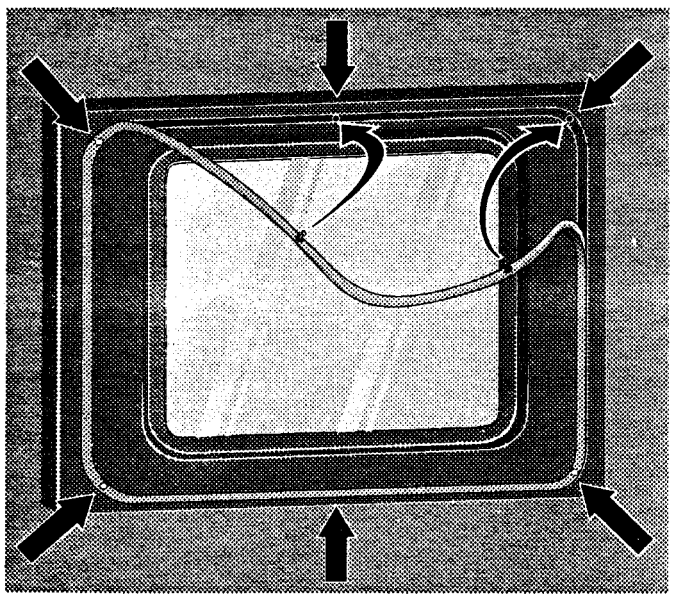




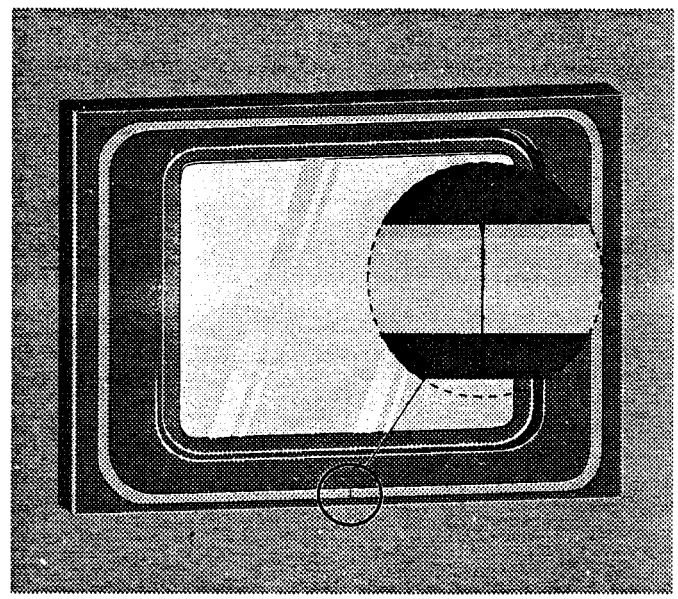
Vervangen van de deurafdichting

Een defecte afdichting van de deur kan worden vervangen. Een nieuwe afdichting voor uw apparaat is verkrijgbaar bij de Servicedienst. Geef het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat aan.

Aan de afdichting zijn 6 haakjes bevestigd. Deze worden aan de deur vastgemaakt.



Aanwijzing:
De las onder in het midden van de afdichting is normaal.



Reparatie

Als de tips u niet geholpen hebben, schakel dan de Servicedienst in. Reparaties mogen alleen door een door de fabriek opgeleid monteur worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen gevaar voor de gebruiker opleveren. Adres en telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met serviceadressen.

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op. U vindt deze nummers op het typeplaatje aan de rechterzijkant van de ovendeur, als u de ovenwagen uittrekt. Vul meteen hier de gegevens van uw apparaat in, zodat u in geval van storing niet lang hoeft te zoeken.

E-nr.	FD-nr.

Con esta cocina se sentirá usted muy a gusto al estar preparando sus comidas.
Sírvase leer las instrucciones para el uso incluidas en este manual para que pueda aprovechar plenamente de todas las ventajas técnicas que le ofrece.

Dicho manual ha sido preparado para las diversas versiones que se fabrican de la cocina con destino a diferentes países, razón por la cual está redactado en varios idiomas. El manual lleva un índice de idiomas que le permitirá hallar rápidamente las instrucciones en el lenguaje suyo.

Al principio del manual están dichas unas cuantas cosas importantes para su seguridad. Con su lectura usted llegará a conocer mejor los diferentes componentes de su nueva cocina. A su vez se le da a conocer todo lo que ella es capaz de hacer, y cómo hay que manejarla.
Los cuadros están estructurados de forma tal que usted pueda efectuar paso por paso los ajustes necesarios. Ahí encontrará usted informaciones sobre los menús más usuales, la vajilla adecuada, la altura de colocación y los valores óptimos para cada ajuste en particular. Y naturalmente todo ello puesto a prueba y ensayado en nuestro centro propio de arte culinario.
Para que su cocina pueda conservar por mucho tiempo su aspecto estético, le brindamos numerosos consejos para su cuidado, conservación y limpieza. Y para el caso de que se presente algún día una avería – en las últimas páginas hallará usted las informaciones necesarias a fin de que usted misma la pueda remediar, si es una de menor importancia.

¿Se le plantea alguna pregunta? Consulte siempre en primer lugar el índice amplio y extenso. El mismo le permitirá orientarse rápidamente.

Pues bien, que se divierta mucho con su nueva cocina y ¡a cocinar!

Nuestra contribución a la protección del medio ambiente – el papel que empleamos está blanqueado sin cloro y es papel reciclado.

Indice

Página

Cosas en las que usted debe fijarse

Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados 264
Antes de la conexión de su aparato nuevo 264
Precauciones de seguridad 265
Lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado 267

Así se presenta su nueva cocina

El panel de mando 268
Las clases de calentamiento 270
Lógica FUZZY 271
El carrito para hornear y sus accesorios 272

Antes del primer uso

Poner la hora 274
Limpiar el horno 274
Interruptor principal 275
Calentamiento rápido 275

El reloj avisador 276

Cocinar en la encimera

Selector de las hornillas 277
Electrónica para fuego intenso inicial 277
Manera de efectuar el ajuste 278
La encimera 279
Lo que usted puede hacer para ahorrar energía 279

El microondas

La vajilla 280
Manera de efectuar el ajuste 281
Cuadros para la descongelación, el calentamiento y la cocción 283
Comidas normalizadas para homologaciones 288
Consejos prácticos para el uso del microondas 289

Horno sin microondas

Manera de efectuar el ajuste si usted lo conecta y desconecta a mano 290

Página

si conecta adicionalmente el microondas para funcionar con el horno durante un período breve 290

si se desea que el horno quede automáticamente desconectado 291

si el horno deberá quedar conectado y desconectado automáticamente 292

Horno combinado con el microondas

Manera de ajustar 293

El microondas y el horno deben quedar desconectados simultáneamente 293

El horno y el microondas deben quedar conectados y desconectados simultáneamente 294

Cuadros

Pastelería y repostería 296

Consejos prácticos para preparaciones al horno 298

Carne, aves, pescado 301

Consejos prácticos para asar y usar el grill 306

Pastelería soplada, gratinados, tostadas 308

Alimentos precocinados y congelados 310

Otras posibilidades adicionales 312

Programas automáticos

Manera de efectuar el ajuste 314

Cuadros de descongelación 315

Cuadros para asar 317

Desecar 320

Confitar 320

La conservación de su cocina

Cuidados y conservación 322

Autolimpieza automática 323

Averías, Reparaciones

Una avería, ¿qué hacer? 326

Sustituir la bombilla para iluminar el horno 327

Sustituir la junta de la puerta 329

Reparaciones, Nº E y Nº FD 329

Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados

- Cuide de una gestión idónea del embalaje que no contamine el medio ambiente: Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible. Todo el material de embalaje empleado no es susceptible de contaminar el medio ambiente y es perfectamente reciclable. Las piezas de madera no quedaron sometidas tratamiento químico alguno. Los cartones están fabricados en un 80 al 100 % de papel usado. Las láminas están fabricadas a base de polietileno (PE), los flejes a base de polipropileno (PP), y los elementos acolchadores a base de un poliestireno (PS) que no contiene CFC (clorofluorocarbono). Se trata, pues, de unos materiales que son unos auténticos compuestos a base dehidrocarburos, perfectamente reciclables. Mediante el tratamiento posterior y la reutilización se pueden economizar materias primas, y a su vez se aminora la producción de basuras.
- Antes de que usted se deshaga de un aparato desechado, cuide de inutilizar el mismo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materiales reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración municipal.

Antes de la conexión de su aparato nuevo

- Antes de que usted empiece a utilizar su aparato nuevo, lea detenidamente las instrucciones para su uso. Las mismas contienen unas informaciones importantes para su seguridad, así como sobre la manera de emplearlo y cuidarlo.
- Tenga la amabilidad de guardar bien las instrucciones tanto para el uso como para el montaje, también para poder entregárselas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- Si el aparato acusa deterioros o desperfectos, absténgase de utilizarlo.
- Mandar realizar el montaje y la conexión del aparato exclusivamente de acuerdo con las instrucciones y el diagrama de conexiones adjunto por un técnico especialista autorizado. Si se cometen errores en la conexión habrá caducado toda garantía en caso de producirse algún daño.
- Nuestros aparatos concuerdan con las normas pertinentes en materia de seguridad que rigen para los aparatos eléctricos. Las reparaciones deberán ser efectuadas únicamente por técnicos del Servicio Postventa que fueron instruidos debidamente por el fabricante. Cualesquier reparaciones inexpertas pueden implicar serios peligros para usted.

Precauciones de seguridad

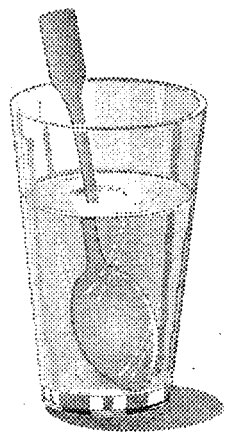
Generalidades

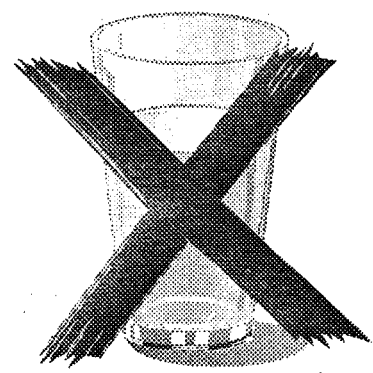
- ❑ Utilice este aparato únicamente para la preparación de comidas.
- ❑ Las superficies de los aparatos utilizados para calentar y cocinar se calientan durante el servicio. Las superficies interiores del horno y las resistencias se ponen sumamente calientes. ¡Mantenga siempre alejados a los niños!
- ❑ No se aleje de la cocina al estar preparando comidas con mucha grasa o aceite. Hay peligro de inflamación en caso de sobrecalentamiento.
- ❑ Los cables de conexión de los electrodomésticos no deben entrar en contacto con hornillas calientes o similares, ni tampoco deben quedar atrapados en la puerta del horno. De otro modo habrá peligro que se destruya el aislamiento de los mismos.
- ❑ Si la puerta del horno tiene algún desperfecto, absténgase de utilizarlo mientras no haya sido reparada por un técnico del Servicio Postventa. De otro modo es posible que se fuguen las microondas.
- ❑ Si ha aparecido algún defecto, desconecte los fusibles.
- ❑ No guarde en el horno objetos que se pueden quemar. De otro modo es posible que se enciendan al encenderse desintencionalmente el horno. No coloque objetos combustibles en la encimera.

Su microondas

¡Peligro de quemadura!

- ❑ Si usted calienta líquidos, ponga siempre una cucharilla en el vaso o recipiente al objeto de suprimir el retraso de la ebullición. El retraso de la ebullición consiste en un fenómeno por el cual, aunque el líquido haya alcanzado ya la temperatura de ebullición, no aparecen en el mismo las típicas burbujas de vapor. En estas condiciones bastará una ligerísima trepidación para que repentinamente se inicie la ebullición tardía. en su consecuencia el líquido puede salir proyectado o ser derramado, causando lesiones y quemaduras.





Continúa en la página siguiente

- ❑ Alimentos para bebés:
  Si pretende calentar alimentos para bebés en sus envases originales, tarros o botellas, p.ej. las de biberones, quíteles imprescindiblemente la tapa o el chupón. Una vez calentados, revolver bien estos alimentos o agitarlos para que el calor se distribuya uniformemente. Verifique imprescindiblemente la temperatura del alimento antes de dárselo al bebé, pues de otro modo es posible que se queme.
- ❑ No caliente ni comidas ni bebidas que se encuentran en recipientes cerrados o tapados. ¡Peligro de explosión!
- ❑ Las bebidas alcohólicas no se deben calentar demasiado. ¡Peligro de explosión!
- ❑ No caliente alimentos envueltos en material termoaislante para conservar su temperatura. Dicho material puede encenderse.
  Las láminas o bolsas de plástico selladas que contienen comestibles pueden reventarse, y además es posible que el plástico se derrita.
- ❑ Los huevos no se deben cocer en su cáscara, y absténgase también de calentar huevos duros. Estos pueden reventarse hasta el punto de explotar. Lo mismo ha de decirse de los crustáceos. En cuanto a los huevos estrellados o que, desprovistos de cáscara, se encuentran en un vaso o recipiente similar, pincharles previamente la yema.
- ❑ Hay comestibles que tienen una cáscara o piel resistente como p.ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas, etc. donde dicha piel o cáscara es susceptible de reventar. Pinche dicha piel o cáscara antes de calentarlos.
- ❑ Si usted se pone a desecar hierbas, frutas, panes o setas, vigile de continuo este proceso. Después del desecamiento habrá peligro de incendio.
- ❑ No utilice el microondas para calentar aceite comestible. Este podría inflamarse.
- ❑ La vajilla fabricada de porcelana y cerámica puede tener unos pequeños agujeros en sus asas y tapas. Dichos agujeros son el acceso a unos espacios huecos interiores. La humedad que haya penetrado en estos espacios huecos puede hacer que la pieza correspondiente se quiebre y o reviente.
- ❑ Atenerse siempre a las potencias y los tiempos recomendados en las instrucciones para el uso al ajustar el microondas. Si se ponen unas potencias o eligen unos tiempos considerablemente mayores, el alimento puede inflamarse y a su vez es posible que se dañe el aparato.
- ❑ El calor de los alimentos se transmite fácilmente a la vajilla, la que puede tornarse muy caliente. Por lo tanto, conviene utilizar siempre un paño de cocina o agarradores para quitar el recipiente del horno.

Lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado

- En el fondo del horno no conviene colocar ni chapas de enhornar ni láminas de aluminio, para evitar acumulaciones de calor. En su consecuencia habrán cambiado los tiempos de preparación indicados, y a su vez se producirán daños en el esmalte.
- No vierta nunca agua directamente en el horno caliente ya que esto puede dañar el esmalte.
- Las manchas producidas por el zumo de frutas que haya goteado desde la chapa de enhornar son imposibles de eliminarlas. Utilice por ello la sartén universal, que es más honda.
- En la puerta abierta del horno y en el carrito interior no hay que treparse, ni tampoco se deben utilizar estos elementos como asiento.
- La puerta del horno tiene que cerrarse herméticamente. Mantenga limpias las superficies de las juntas de dicha puerta.
- Conecte el microondas únicamente al tener alguna comida dentro del horno. Con ausencia de comidas, el aparato puede quedar sometido a sobreesfuerzos. Exceptuado de ello están, naturalmente, las pruebas de corta duración hechas con vajilla desconocida (ver Recomendaciones con respecto a la vajilla).
- Antes de todo proceso de autolimpieza habrá que eliminar previamente la suciedad mayor que haya quedado dentro del horno. De otro modo habrá peligro de incendio.

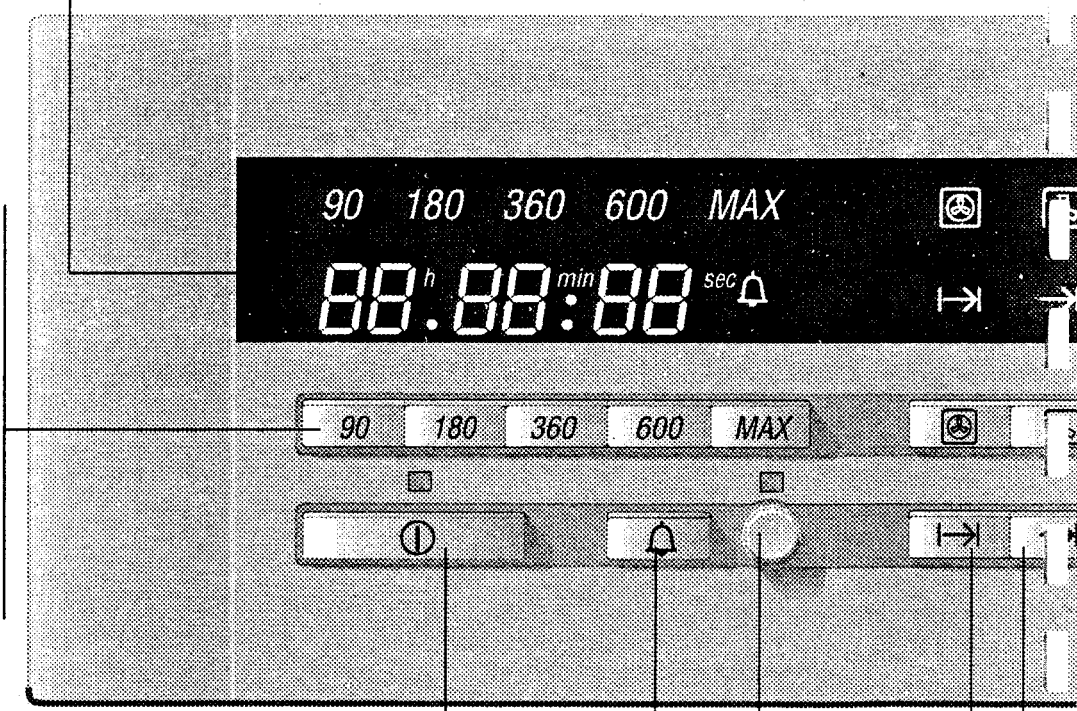
El panel de mando

Todo ingreso que usted efectúe a través del panel de mando quedará confirmado mediante un símbolo luminoso correspondiente. Si un piloto está destellando, ello le indica que aún queda algo por graduar o ajustar.

Los pomos o selectores son escamoteables. Para dejarlos enclavados o desprenderlos hay que pulsar los mismos. En el caso del selector, éste debe ocupar para ello la posición desconectada.

La cocina va provista de un ventilador refrigerador. Es posible que dicho ventilador continúe en marcha después de haberse desconectado el horno, lo que sucede si éste está todavía caliente.

Display para h = horas
min = minutos
sec = segundos



Teclas para las potencias del microondas

90 W = Descongelar alimentos delicados
180 W = Descongelar y cocinar
360 W = Cocinar
600 W = Calentar
MAX = Calentar líquidos

Interruptor principal con piloto de control. Sirve para encender y apagar la cocina.

Tecla del reloj avisador

Tecla de duración

Pomo izquierdo con piloto indicador para ajustar la hora, la duración y el fin.

Tecla de fin

Notas:

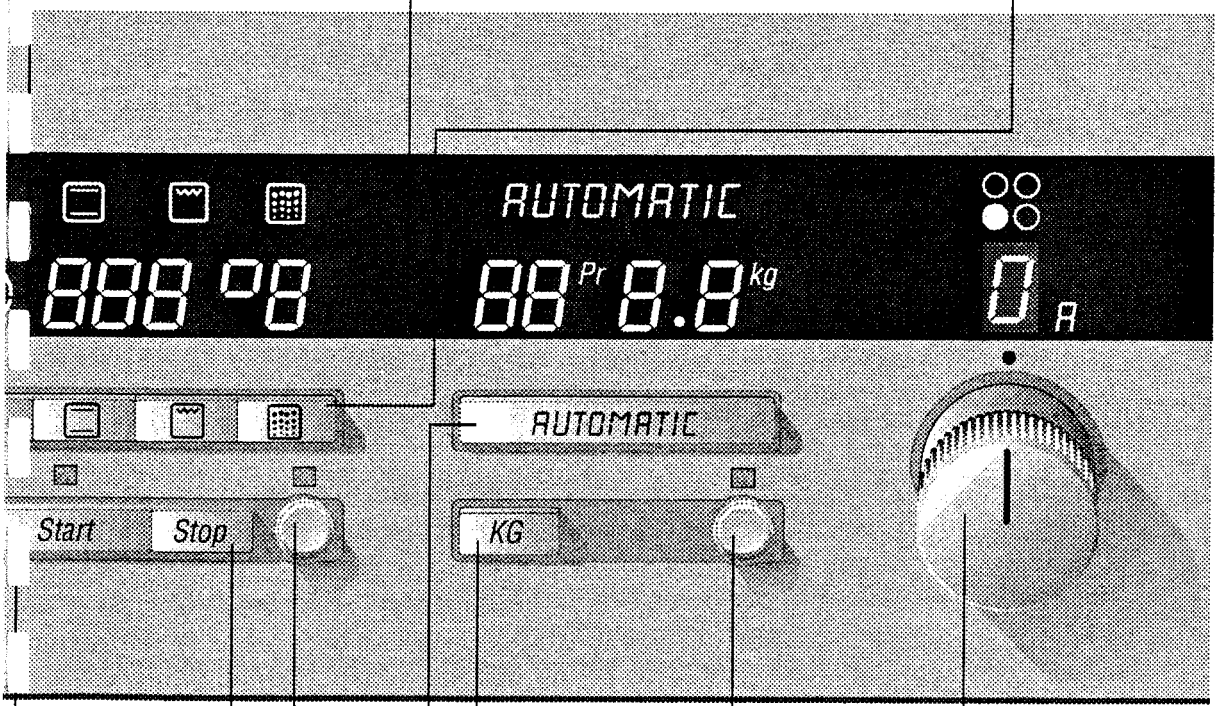
- Los mandos y la manilla de la puerta del horno se calientan si se hace funcionar el aparato a temperatura elevada durante un largo período de tiempo. Este aparato concuerda con las disposiciones para aparatos térmicos.

Piloto de control de la temperatura. El mismo se enciende al conectar usted la temperaturas, y se apaga una vez alcanzada la temperatura deseada. También está encendido durante los recalentamientos.

Display de la temperatura
30 – 300 °C
Excepción: 20 °C con aire caliente.
Escalonamientos del grill:
Superficie grande
1 = débil
2 = mediano
3 = potente (ajuste básico)
Superficie pequeña
E1 = débil
E2 = mediano
E3 = potente

Teclas para la clase de calentamiento
- Aire caliente perimetral
- Aire caliente
- Grill con aire caliente circulante
- Calentamiento superior e inferior
- Grill (para superficie grande y pequeña)
- Autolimpieza

Calentamiento rápido: Apretar dos veces la tecla o la tecla .



Tecla de arranque con piloto de control.

Tecla de borrado. Apretar una vez: Servicio detenido. Apretar 3 veces: Todos los ingresos efectuados quedaron borrados.

Tecla selectora de programas

Tecla selectora de programas

Pomo medio con piloto indicador para la temperatura y los escalonamientos del grill.

Pomo derecho con piloto indicador: Para el número de programa y el peso.

Selector de las hornillas. Los selectores son escamoteables. Presionar en los mismos para dejarlos enclavados o para que se salten. Para ello es necesario que el selector ocupe la posición desconectada.

Las clases de calentamiento

Para el uso de su horno usted cuenta con diferentes clases de calentamiento.

Calentamiento superior e inferior
Usando este método, el calor llega uniformemente desde arriba y abajo a su tarta o asado, pan, bizcocho o tarta sabrosa de frutas, que le saldrán perfectamente estando todos a un mismo nivel. También para los asados de carne magra es muy conveniente utilizar el calentamiento superior e inferior.

Aire caliente
Un ventilador situado en la pared de fondo se encarga de distribuir uniformemente dentro del horno el calor procedente desde arriba y abajo. El método del aire caliente es ideal para hornear a un mismo nivel, y también para repostería que se prepara en moldes. Las temperaturas que se requieren en el horno son más bajas que en el caso del calentamiento superior e inferior, de modo que usted podrá economizar energía. El método del aire caliente se presta también mucho para descongelar.

Aire caliente perimetral
La diferencia con respecto al aire caliente normal consiste en que el calor procede en este caso de tres resistencias calentadoras; la del calentamiento superior, la del inferior y una resistencia circular que está situada en la pared de fondo. Al servirse usted del aire caliente perimetral, le será posible estar horneando simultáneamente en dos o incluso tres niveles. Muy ideal es también el aire caliente perimetral para preparar conservas y desecar.

Grill con aire caliente circulante
La resistencia del grill y el ventilador se estarán conectando y desconectando alternadamente. Durante el período de descanso de la resistencia, el ventilador hace circular en torno al alimento el calor cedido por el grill. De este modo los asados adquieren un apetitoso color dorado en toda su superficie. El grill con aire caliente circulante viene a ser ideal para asar piezas grandes de carne, y también pollos.

Grill superficial – grande o pequeño
Con la superficie de grill grande, lo que se calienta es toda la superficie situada debajo de la reisstencia del grill. Usted podrá preparar y llevar simultáneamente a su punto varios bistecs, salchichas, pescados o empanadas tostadas.
Con la superficie de grill pequeña, lo que se calienta es únicamente la parte media de la resistencia. Esta clase de calentamiento es idóndea para cantidades pequeñas. Coloque, por ello, los alimentos en la parte central de la parrilla. A su vez estará economizando energía.

Autolimpieza del horno
Durante esta operación se encuentran conectados el grill, el ventilador y el calentamiento inferior. El horno adquiere una temperatura que llega hasta unos 500 °C. En su consecuencia se calcinan todos los restos de comida, etc., los que luego se podrán eliminar sencillamente repasando el interior del horno con un paño.

Microondas
Estas ondas se convierten en calor dentro de los alimentos. Las microondas se prestan para descongelar, calentar, derretir y cocinar con rapidez.

Potencias del microondas:

MAX	Para calentar líquidos.
600 W	Para calentar y cocinar comidas.
360 W	Para cocinar carne y para calentar alimentos delicados.
180 W	Para descongelar y proseguir con la cocción.
90 W	Para descongelar comidas delicadas.

Microondas y horno combinados
En este caso estarán funcionando simultáneamente un sistema de calentamiento y el microondas. Como resultado las comidas quedarán igual de tostadas y doradas, pero todo le saldrá más rápido y a su vez habrá economizado energía.

Calentamiento rápido

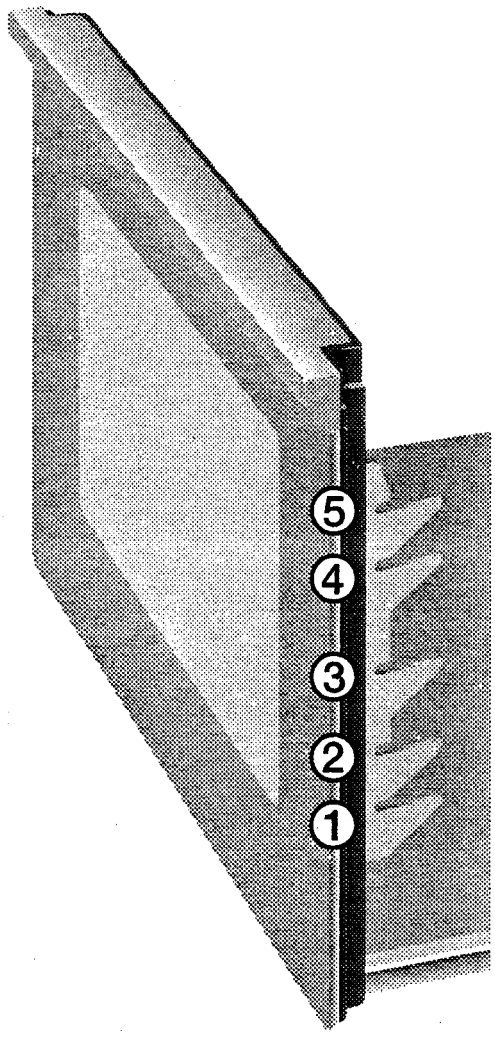
Este método está previsto para que usted pueda calentar su horno con rapidez. Durante esta fase estarán funcionando la resistencia circular, el calentamiento inferior y el grill. Del calentamiento rápido se podrá servir usted junto con el calentamiento superior e inferior ⊟ o el método del aire caliente ⊛.

Lógica FUZZY

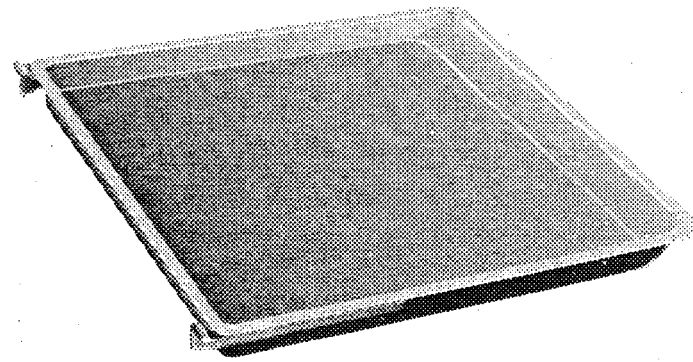
El sistema electrónico de su cocina está dotado de la llamada lógica FUZZY. La lógica FUZZY es un concepto moderno empleado en sistemas de mando y control. La ventaja de la misma para usted: Una regulación exacta de la temperatura. De este modo cuenta usted con numerosas posibilidades nuevas, p.ej. para la preparación de yogur.

Continúa en la página siguiente

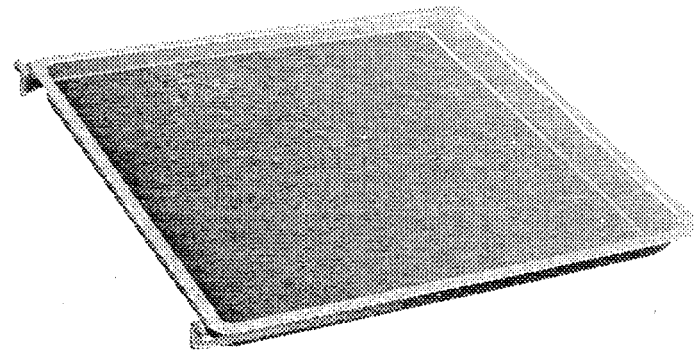
El carrito para hornear y sus accesorios



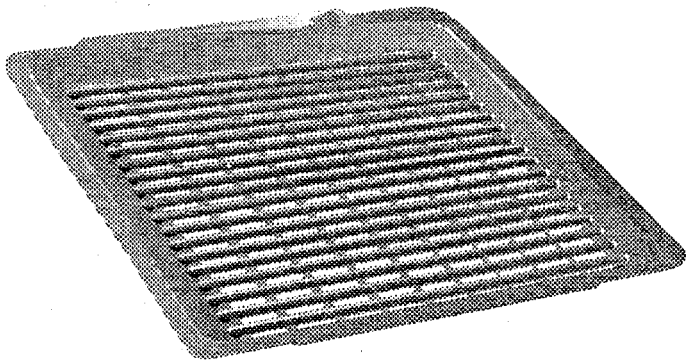
El **carrito para hornear** cuenta con cinco alturas para los accesorios.



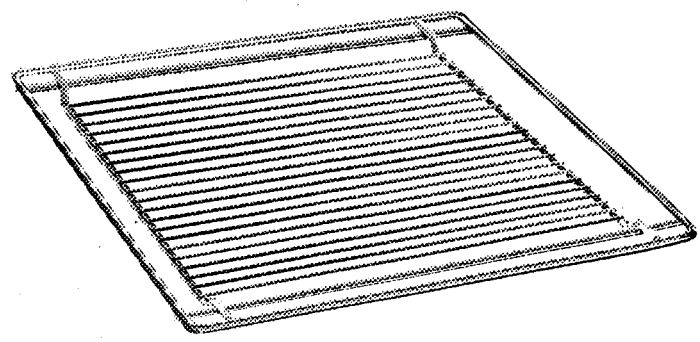
Sartén universal para tartas sabrosas y asados grandes.



Chapa de enhornado para pastelería y repostería.



La **chapa para grill** se colocará siempre en la sartén universal. Utilice la bandeja para grill como elemento protector contra salpicaduras, y también para preparar comidas con el grill.



Parrilla en la que se pueden colocar recipientes varios, moldes, carnes para asar y también para preparar al grill. Esta parrilla admite su colocación con el lado abobedado hacia arriba ⁀ o abajo ‿.

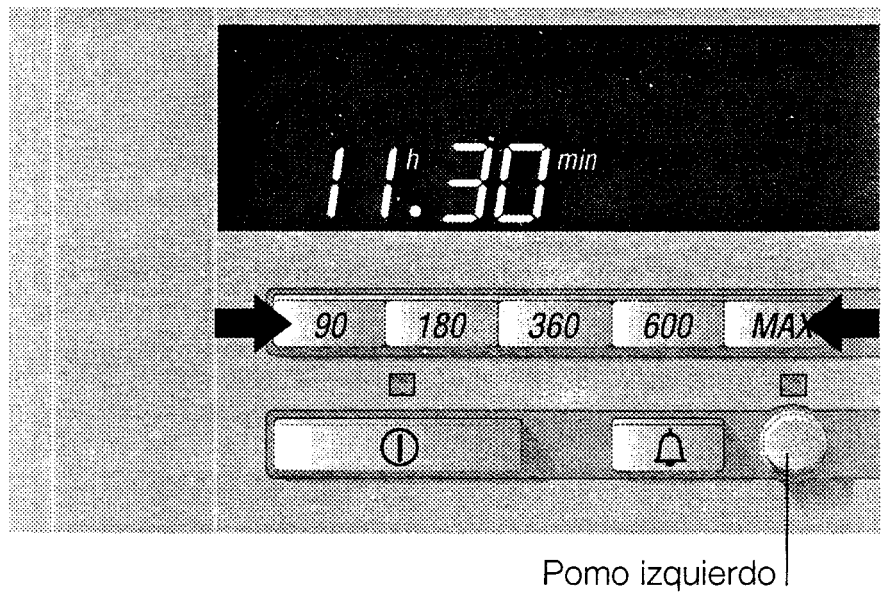
Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de enhornado o la sartén universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados (como p. ej. una pizza) en los accesorios.

La deformación vuelve a desaparecer durante el horneado, asado o la preparación al grill.

Los **accesorios** los podrá conseguir usted en el comercio del ramo. Al comprarlos, sírvase mencionar el Nº E y el Nº FD de su cocina.

La hora

Una vez establecida la conexión eléctrica se notará que en el display izquierdo estarán destellando tres ceros. Ponga la hora correcta.



1. Pulsar simultáneamente las teclas 90 y MAX. En el display quedará reflejado 12 h 00 min, lo que viene a ser el ajuste básico. Dentro de los tres segundos siguientes tendrá que empezar usted a poner la hora, ya que en caso contrario su cocina asumirá las 12 h 00 min como la hora exacta del día.
2. Apretar el pomo izquierdo para que quede desenclavado y poner con éste la hora. Dicho pomo lo podrá girar usted tanto hacia la derecha como hacia la izquierda.

Cambiar la hora:
p. ej. de hora de verano a hora de invierno
Ajuste al igual como bajo los puntos 1 y 2.

Notas:

- La hora quedará borrada si se produce un corte de corriente. A su vez estarán destellando los tres ceros. Ponga de nuevo la hora.
- El horno no estará calentando si los tres ceros están destellando.
- El display estará luciendo a media luz entre las 22.00 y las 6.00 horas.

Limpiar el horno

Antes del primer uso:
Limpie el horno y los accesorios con agua jabonosa.
El calentamiento del horno no es necesario.

El horno estará iluminado al conectar usted el interruptor principal y abrir la puerta del horno.

'nterruptor principal

Para que sus niños no pueden encender la cocina, ésta va provista de un interruptor principal. Tanto las hornillas como el horno se podrán ajustar y encender únicamente si se tiene conectado el interruptor principal y si a su vez está encendido el piloto de control. Acostúmbrese a desconectar la cocina después de cada uso mediante dicho interruptor. Naturalmente que ello no anulará ni la hora, ni la función avisadora ni la indicación del calor residual. Si su encimera cuenta con una zona para la conservación en caliente, también ésta podrá seguir funcionando sin que ella quede afectada por la desconexión del interruptor principal.

Calentamiento rápido

Usted podrá utilizar el sistema de calentamiento rápido para que su horno alcance rápidamente la temperatura elegida. Dicho método es admisible en combinación con el calentamiento superior e inferior y el del aire caliente.
Efectúe los ajustes de la manera acostumbrada, pero pulse a su vez dos veces en sucesión rápida la tecla para la clase de calentamiento.
Mientras esté funcionando el calentamiento rápido, la indicación en °C del display estará encendida en forma intermitente, mientras que después de ello lo estará en forma permanente.

El reloj avisador

El reloj avisador funciona independientemente de los demás ajustes. Por ello cuenta con una señal acústica especial.

Por ejemplo, por una parte usted puede estar descongelando panecillos con el microondas, y por la otra, utilizar simultáneamente el reloj avisador para preparar los huevos pasados por agua para el desayuno. En el display se verá cómo está transcurriendo el tiempo para el microondas.

Manera de poner el reloj:

1. Pulsar la tecla del reloj avisador 🔔.
   En el display izquierdo aparece el ajuste básico 0 h 01 min 00 sec.
   Usted deberá empezar poniendo la duración prevista dentro de los tres segundos siguientes, pues de otro modo volverá a aparecer la hora del día, lo que le obligará a empezar de nuevo.
2. Regular la duración con el pomo izquierdo.
3. Pulsar de nuevo la tecla del reloj avisador 🔔. Con ello volverá a aparecer la hora del día.

Una vez transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante aprox. ½ minuto una señal. La misma se podrá apagar mediante la tecla del reloj avisador 🔔.

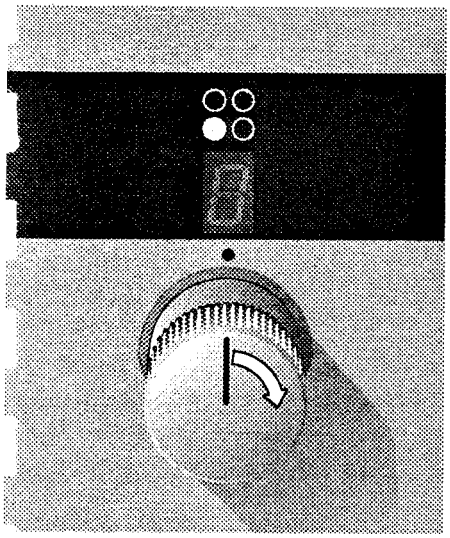
Borrar:
Pulsar dos veces la tecla del reloj avisador 🔔.

Notas:

- Si de por medio le interesa saber el tiempo que falta para que haya transcurrido el período seleccionado, pulse una vez la tecla del reloj avisador 🔔.
  El período de tiempo aparecerá reflejado en el display durante tres segundos.
- El período de tiempo ajustable puede abarcar en total 23 horas y 59 minutos.

Cocinar

Selector de las hornillas



Los selectores son escamoteables.
Para dejarlos enclavados y hacerlos saltar hay que presionar en la muletilla del selector. A su vez se requiere que el selector esté en la posición desconectada.

Con la ayuda de los selectores usted podrá graduar opcionalmente la potencia de calentamiento de las hornillas en 12 escalones sucesivos.

1 = Potencia mínima
9 = Potencia máxima
A = Electrónica para fuego intenso inicial

Dentro del margen que va del 2 al 5 usted podrá seleccionar también unos escalonamientos intermedios. Los mismos vienen identificados mediante un punto.

Al final del margen disponible para la graduación se sentirá un tope. Por favor absténgase de proseguir con el giro más allá del mismo.

Electrónica para fuego intenso inicial

Esta cocina cuenta con una electrónica para fuego intenso inicial que actúa en cada una de las cuatro hornillas.

Ello significa que usted ya no tiene necesidad de conectar, esperar hasta que la comida empiece a hervir y regresar luego a un calor menos intenso. Más bien, desde el mismo principio usted podrá poner la intensidad idónea para la cocción en fase de continuación.

La hornilla empezará con un calentamiento máximo y se pasará luego, por su propia cuenta, a la potencia más baja que fue seleccionada desde el mismo principio.

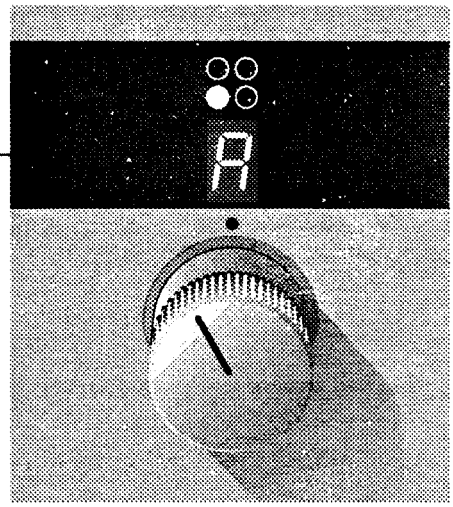
La duración del período de calentamiento intenso se rige por el escalón elegido para la cocción en fase de continuación. Dentro del margen del 1 hasta el 6 su duración asciende a 1 hasta 9 minutos, mientras que en el caso del 7 y 8 serán solamente tres minutos, para evitar que se sobrecaliente la grasa si se preparan asados o si se tiene que freír.

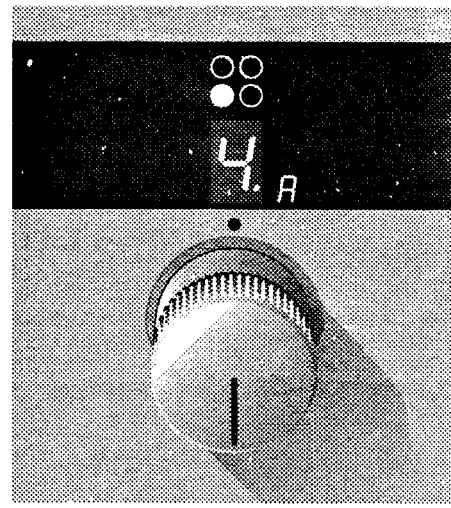
Continúa en la página siguiente

Manera de efectuar el ajuste:

Girar el selector de las hornillas hacia la derecha, más allá de la posición 9, hasta el símbolo A y regresar luego hasta el grado deseado para la cocción en fase de continuación.

La A se ilumina brevemente en el display al haberse seleccionado la electrónica para fuego intenso inicial.





La A iluminada mientras continúa surtiendo su efecto la electrónica para fuego intenso inicial.

Tabla de cocción	Ejemplos	Cantidad	Grado	Minutos
Derretir (sin baño de maría)	Chocoloate, mantequilla, miel Gelatina	100 g 1 paquetito	A 1 A 1	3 – 4 –
Calentar	Hortalizas enlatadas (peso completo) Caldo Sopas espesas	400 – 800 g 500 g – 1 kg 500 g – 1 kg	A 2 – 3 A 7 – 8 A 3 – 4	5 – 10 4 – 7 3 – 6
Calentar y mantener caliente	Potajes (p.ej. de lentejas)	400 – 800 g	A 2	–
Descongelar y calentar	Espinacas, congeladas Estofado, congelado	300 – 600 g 500 g – 1 kg	A 4 A 3. – 4	8 – 15 20 – 30
Rehogar (poner en caldo hirviente)	Pescado	300 – 600 g	A 3 – 4	20 – 25
Cocer (el arroz echarlo al líquido hirviente)	Arroz Patatas mondadas Hortalizas, frescas	125 – 250 g 750 g – 1,5 kg 500 g – 1 kg	A 3. A 4. A 3. – 4	20 – 30 30 – 40 10 – 20
Estofar	Carne enrollada Estofado de carne	4 rollos 1 kg	A 5 – 6 A 4. – 5	50 – 60 80 – 100
Freír	Tiras rebozadas de filete de pescado Tortillas Escalope, rebozado	– – –	A 7 – 8 A 7 A 7 – 8	8 – 11 freír de continuo 7 – 10

Estos datos son de carácter orientativo y pueden variar según el producto y la vajilla empleada.

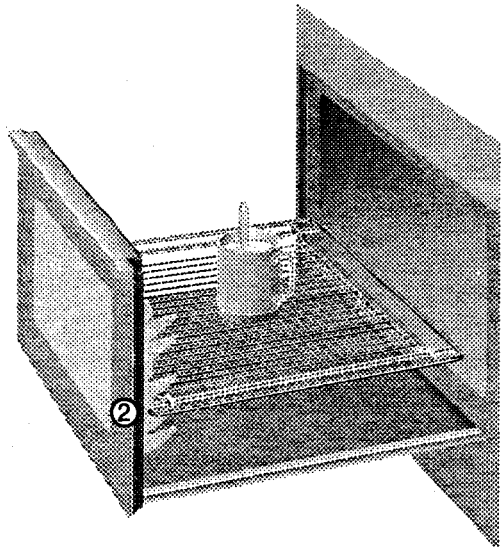
La encimera

La encimera cuenta con su propio manual de instrucciones. En el mismo hallará usted indicaciones suplementarias para su empleo así como las instrucciones para su cuidado y limpieza.

Lo que usted puede hacer para ahorrar energía

- Le recomendamos emplear cacerolas y sartenes cuyo fondo sea plano y grueso. Los fondos irregulares alargan el tiempo de cocción.
- La mejor transición del calor se obtendrá si el fondo de la cacerola y la hornilla tienen el mismo tamaño.
- En lo posible, utilizar las cacerolas y sartenes con una tapa puesta.
- Si el tiempo de cocción es largo, desconectar la hornilla unos 5 hasta 10 minutos antes.

El microondas



¿Por qué no hace usted de inmediato una prueba con el microondas? Caliente por ejemplo el café que le ha sobrado del desayuno. Tendrá el mismo gusto como uno recién hecho.
En las tablas siguientes hallará usted los valores para el ajuste y la graduación.
Tome una taza grande que no lleve ninguna decoración dorada o plateada y ponga una cucharilla en la misma.
Sitúe la taza a la altura 2 en el centro de la parrilla.
Conecte el interruptor principal.
Para la potencia, pulse la tecla MAX.
Gire el pomo izquierdo para ajustarlo en 2 minutos.
Apriete la tecla de arranque.
Al cabo de dos minutos de escuchará una señal.
Pulse la tecla de borrado. El café estará caliente.
Mientras esté saboreando el café, por favor relea de nuevo las "Precauciones de seguridad para el microondas" que vienen incluidas al principio de este manual. Las mismas son sumamente importantes.

Lo que le conviene saber en cuanto a la vajilla

Utilice recipientes fabricados de vidrio, porcelana, cerámica o plástico termorresistente. Estos materiales son permeables a las microondas.
No ocurre lo mismo con los recipientes metálicos. Las microondas son incapaces de atravesarlos y las comidas quedarán frías si los mismos están tapados.
Ahora bien, no hay inconveniente en que utilice platillos metálicos playos, p.ej. fabricados de aluminio.
Cuide de que el recipiente metálico no quede demasiado cerca de las paredes del horno para evitar el salto de chispas. En el caso de los accesorios metálicos para el horno, el salto de chispas no es posible si los emplea tal como viene indicado en las tablas. Coloque imprescindiblemente los recipientes en la parrilla.

Si a pesar de ello lleguen a saltar chispas entre los moldes metálicos y la parrilla, repase en húmedo el fondo del molde.
Son numerosos los casos en los que para calentar el alimento usted podrá utilizar el mismo recipiente en los que los servirá posteriormente en la mesa. Ello le ahorrará pasar las comidas de un recipiente a otro, y usted tendrá menos vajilla que lavar. Ahora bien, si la vajilla va provista de decoraciones doradas o plateadas, utilícela únicamente si el fabricante le ha garantizado que es vajilla idónea para el microondas.

Prueba de la vajilla:

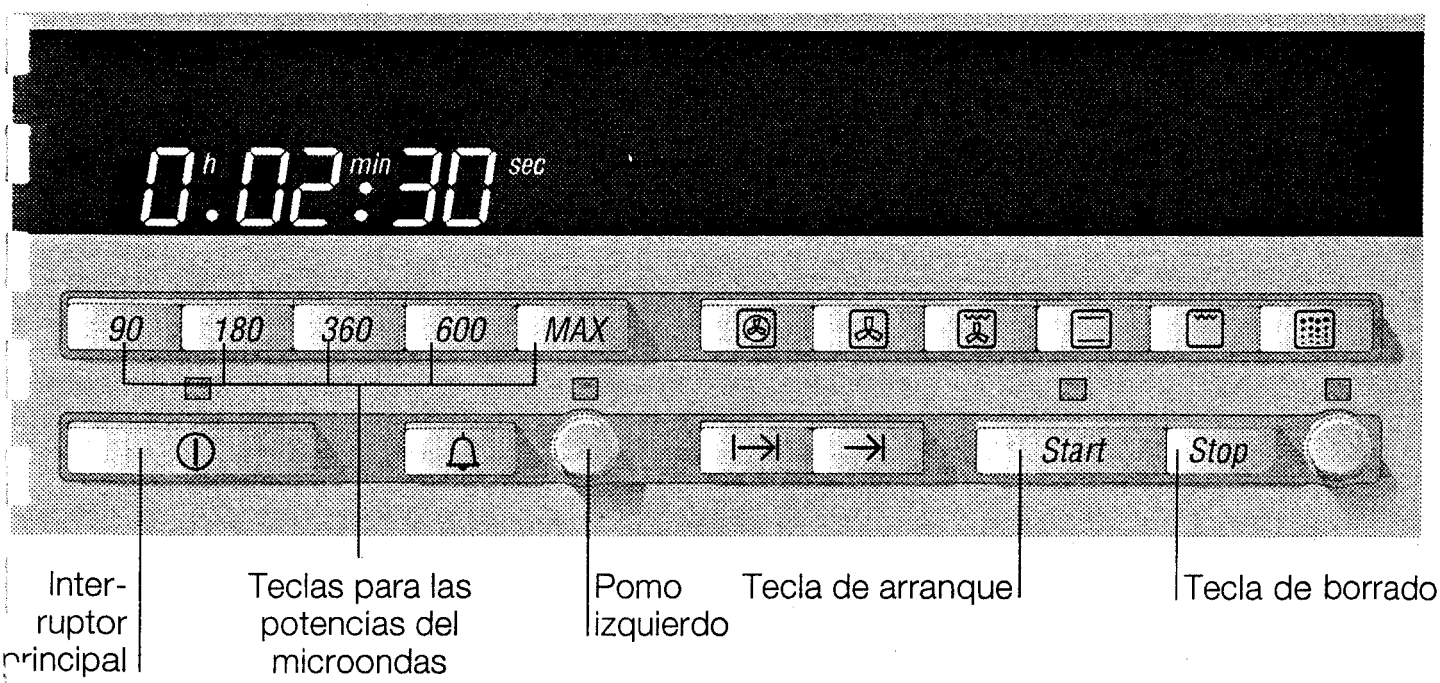
No es admisible que el microondas se conecta sin tener alimentos dentro. La única excepción autorizada es la prueba siguiente para vajillas:
Si usted no está segura en cuanto a la idoneidad de su vajilla para el microondas, haga la prueba siguiente:
Ponga el recipiente vacío durante medio a un minuto en el aparato, el que deberá estar ajustado en la posición MAX. Verifique de vez en cuando la temperatura. La vajilla deberá estar fría o tibia, a lo sumo.
Si se ha calentado o si se han producido chispas, no será vajilla idónea.

Las comidas calientes ceden su calor. Por ello el recipiente puede estar muy caliente. Utilice un paño de cocina o agarradores para sacarlo.

Su horno lo podrá mantener usted perfectamente limpio al utilizar recipientes de mucha altura o que estén provistos de una tapa.

Manera de efectuar el ajuste:

La potencia MAX del microondas la podrá seleccionar usted para un período de hasta 30 minutos, la de 600 vatios para una hora, y las demás potencias para hora y media. Usted podrá programar en forma sucesiva hasta tres de estas potencias.



1. Conectar el interruptor principal. Observar cómo se enciende el piloto de control.
2. Pulsar la tecla para la potencia requerida del microondas. En el display izquierdo aparecerá reflejado 0 h 01 min 00 sec para un minuto. Este es al ajuste básico.

Continúa en la página siguiente

3. Seleccionar la duración deseada mediante el pomo izquierdo. A continuación usted podrá programar otras potencias y duraciones adicionales, al igual como ya quedó descrito bajo los puntos 2 y 3.
4. Pulsar la tecla de arranque.
   Si usted programó varias potencias y duraciones, en el display izquierdo aparecerá la duración total.

El tiempo seleccionado va transcurriendo.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante aprox. ½ minuto una señal doble, la que usted podrá apagar mediante la tecla de borrado.

Corrección:
Pulsar dos veces la tecla de borrado y proceder al nuevo ajuste.

Notas:

- Siempre que usted haya puesto una potencia para el microondas, el símbolo correspondiente estará encendido.
- Al abrirse de por medio la puerta del horno, el funcionamiento del microondas habrá quedado interrumpido. Volver a cerrar la puerta y actuar de nuevo la tecla de arranque. En caso de que usted lo haya olvidado, se escuchará a los tres segundos una señal para hacerle recordar la tecla de arranque.
- El funcionamiento del microondas lo podrá anular usted por completo apretando dos veces la tecla de borrado.

Dicho de paso:

En la ventanilla de la puerta, en las paredes interiores y en el fondo puede precipitarse agua condensada. Seque esta agua con un paño después de cada proceso de cocción.

Al haber conectado el microondas escuchará usted de vez en cuando una ruido ligero de conmutación. Dicho ruido está condicionado técnicamente.

Cuadros

Los tiempos indicados en los cuadros y demás tablas revisten únicamente carácter orientativo, ya que están sujetos a la influencia resultante de la calidad y naturaleza del alimento en cuestión. Es frecuente el que en los cuadros se indiquen unos márgenes de tiempo. En este caso opte primeramente por el período de tiempo más corto, debiendo alargarlo convenientemente si comprueba que no ha bastado.

También es posible que la cantidad que usted tenga no concuerde con la que viene puesta en el cuadro.
En tales circunstancias puede recurrir usted a la siguiente regla empírica:
Doble cantidad – doble duración,
media cantidad – media duración.

Hay numerosas comidas que requieren revolverlas de por medio, o bien darle vuelta. Si usted abre la puerta del horno para hacerlo, el microondas quedará desconectado en el acto. Pues bien, después de haber vuelto a cerrar la puerta será necesario que usted apriete otra vez la tecla de arranque.

Descongelar

Colocar el alimento congelado en una bandeja lo más plana posible, o bien en un plato.

Cubrir con unos pequeños trocitos de papel aluminio las partes que sean delicadas, por ejemplo las piernas y alas de pollos, o las zonas grasientas en las zonas marginales de la carne. Este papel aluminio no debe entrar en contacto con las paredes del horno. Retire el papel aluminio una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo previsto para la descongelación.

Al haber pasado la mitad del tiempo para descongelar, hay que darle vuelta a los alimentos. Si se trata de una pieza grande, darle vuelta varias veces.

Terminada la descongelación, deje reposar el alimento descongelado durante unos diez minutos adicionales como mínimo, lo que contribuirá a una compensación entre los diferentes niveles de temperatura. Si se trata de aves, proceder después de ello a destriparlas.

Descongelar **Parrilla, altura 2** **Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección**	**Cantidad**	**Seleccionar la potencia del microondas, vatios** **Poner la duración, minutos**
Pollo	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15 – 20 min.
2 Pollos	1 kg c/u	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.
Cebón	1,3 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 – 30 min.
Pato/Pavo	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.

Continúa en la página siguiente

Descongelar con el microondas

Descongelar **Parrilla, altura 2** **Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección**	**Cantidad**	**Seleccionar la potencia del microondas, vatios** **Poner la duración, minutos**
Carne (en trozos compactos)	500 g 750 g 1 kg 1,5 kg 2 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 – 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 – 35 min.
Carne picada bajo Carne picada compacto	500 g 500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 12 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 – 12 min.
2 Bistecs	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 – 15 min.
Pescado	500 g 1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 8 – 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 20 min.
Mantequilla	250 g	90 W, 10 – 13 min.
Nata	200 g	90 W, 7 – 8 min.
Pan	500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 12 – 15 min.
Panecillos	4 unidades	180 W, 1 – 3 min.
Pastel, seco	250 g 500 g 1 kg	180 W, 2 – 5 min. 180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min.
Pastel, húmedo	250 g 500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min. 180 W, 18 – 22 min.
Bayas/Frutas de huesos	250 g 500 g	180 W, 4 – 8 min. 180 W, 8 – 12 min.

Los pasteles de nata y tartas de crema hay que descongelarlos sin el microondas.

1. Poner el producto congelado, al descubierto, en la parrilla a la altura 2.
2. Conecar el interruptor principal.
3. Pulsar la tecla [fan].
4. Girar el pomo medio para ajustar en 20 °C.
5. Pulsar la tecla de arranque.

Una tarta entera necesitará hora y media hasta dos horas. Las cantidades alrededor de 0,5 kg necesitan unos 40 minutos para haberse descongelado.

Comidas preparadas con el microondas

Recuerde tapar siempre los alimentos.

De vez en cuando revolver o darle vuelta a los alimentos. De este modo se calentarán con mayor rapidez y uniformidad.

Los platos precocinados hay que sacarlos de su envase de aluminio y prepararlos en una vajilla idónea para el microondas. De este modo se calientan con mayor rapidez y uniformidad.

Si usted calienta a la vez diferentes clases de alimentos, es posible que varíen en cuanto al tiempo que necesitan para calentarse.

Terminado el calentamiento, deje reposar las comidas por 1 hasta 2 minutos adicionales para la compensación interior de las temperaturas.

Parrilla, altura 2 **Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección**		**Cantidad**	**Seleccionar la potencia del microondas, vatios** **Poner la duración, minutos**
Verdurdas agregar un poco de líquido			
Champiñones, frescos	cocción	250 g	600 W, 6 – 8 min.
Puerro, fresco	cocción	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Pimientos, frescos	cocción	250 g 500 g	600 W, 3 – 5 min. 600 W, 6 – 8 min.
Guisantes, congelados	cocción	450 g	600 W, 8 – 10 min.
Verdudas mixtas, congeladas	cocción	450 g	600 W, 10 – 13 min.
Espinacas, congeladas	cocción	300 g	600 W, 12 – 14 min.
Verduras, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	150 g 300 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 3 – 4 min.
Guarniciones			
Patatas agregar un poco de líquido	cocción	250 g 500 g 750 g	600 W, 6 – 8 min. 600 W, 8 min. + 360 W, 5 – 7 min. 600 W, 9 min. + 360 W, 4 – 6 min.

Continúa en la página siguiente

Comidas preparadas con el microondas

Parrilla, altura 2 Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección		**Cantidad**	**Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos**
Arroz, agregar la doble cantidad de líquido	cocción	125 g 250 g	600 W, 4 min. + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 7 min. + 180 W, 10 – 15 min.
Guarniciones, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	250 g 500 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 4 – 5 min.
Trigo triturado*, agregar la triple cantidad de líquido	cocción	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12 – 15 min.
Cereales*, p.ej. trigo, álaga, escanda, avena, cebada. Agregar la doble cantidad de líquido	cocción	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 15 – 20 min.

* Los cereales y el trigo triturado necesitan, según la variedad, hasta 30 minutos para que puedan hincharse.

Carnes

Costillas de cerdo tipo Kasseler	cocción	1 kg	360 W, 40 – 45 min.
Lonjas de carne en salsa, congeladas	calentamiento	400 g	600 W, 12 – 16 min.
Lonjas de carne en salsa, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	400 g	600 W, 5 – 6 min.
Salsa de carne picada, congelada	calentamiento	300 g	600 W, 7 – 10 min.
Salsa de carne picada, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	600 g	600 W, 5 – 8 min.

Sopas

Puchero, congelado	calentamiento	500 g	600 W, 11 – 15 min.
Puchero, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	500 g	600 W, 4 – 6 min.
Caldo, congelado	calentamiento	400 g	600 W, 5 – 8 min.

Platos precocinados

Plato precocinado, congelado	calentamiento	350–400 g	600 W, 7 – 9 min.

Parrilla, altura 2 Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección		**Cantidad**	**Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos**
Plato precocinado, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	350 – 400 g	600 W, 4 – 6 min.
Platos precocinados, esterilizados	calentamiento	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 min.
Dulces			
Budín	cocción	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Compota	cocción	250 g 500 g	600 W, 7 – 10 min. 600 W, 10 – 15 min.
Alimentos para bebés Calentarlos destapados, revolverlos y comprobar la temperatura			
En el frasco	calentamiento	200 g	360 W, 1 – 2 min.
Biberón (colocar el biberón en un plato. Poner una cucharilla en el biberón).	calentamiento	200 ml	MAX, 1/2 – 3/4 min.
Varios			
Mantequilla, a temperatura de refrigeradora	hacerla untable	250 g	90 W, 1 – 3 min.
Miel	derretir	200 g	180 W, 1 – 2 min.
Garapiña (sacarla del envase)	derretir	150 g	360 W, 4 – 6 min.
Mantequilla, a temperatura de refrigeradora	derretir	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 min. 180 W, 4 – 5 min.
Bebidas Poner una cucharilla en el recipiente			
Café, té, ...	calentamiento	150 ml 300 ml 1/2 l 1 l	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min. MAX, 3 – 4 min. MAX, 7 – 8 min.
Leche, según la temperatura deseada	calentamiento	200 ml 400 ml	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min.

Comidas normalizadas según DIN 44566

La calidad y el buen funcionamiento de los microondas son comprobados por unos institutos homologadores a base de las comidas relacionadas a continuación. La medición de la potencia suministrada se efectúa con la parrilla colocada en la altura 2.

Comida	Peso	Potencia	Duración, minutos
Pollo, descongelación	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 min. 15 – 20 min.
Darle vuelta al pollo después de transcurrida la primera duración. Al final, dejar descongelar adicionalmente de 10 a 15 minutos.			
Carne picada de vaca, descongelación	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 min. 10 – 12 min.
Darle vuelta a la carne picada de vaca después de transcurrida la primera duración. Al final, dejar descongelar adicionalmente de 10 a 15 minutos.			
Frambuesas, descongelación	250 g	180 W	7 – 9 min.
Al final, dejar descongelar adicionalmente las frambuesas de 5 a 10 min.			
Gulyas, descongelación y calentamiento	500 g	600 W	14 – 16 min.
Con la tapadera puesta. Después de 10 minutos, distribuir y revolver el gulyas.			
Espinacas, descongelación y calentamiento	450 g	600 W	12 – 15 min.
Con la tapadera puesta. Después de 11 minutos, distribuir y revolver las espinacas.			
Filete de perca, descongelación y cocción	400 g	600 W	10 – 12 min.
Con la tapadera puesta.			
Guisantes, descongelación y cocción	300 g	600 W	7 – 10 min.
Con la tapadera puesta.			
Puchero de lentejas, calentamiento	1 kg	600 W	12 – 15 min.
Con la tapadera puesta.			
Asado de carne picada, cocción	750 g	600 W	18 – 20 min.
Pollo, cocción	850 g	600 W	14 – 16 min.
Con la tapadera puesta. Darle vuelta después de 10 minutos. Al final, dejarlo otros 8 minutos adicionales en el aparato.			

Comidas normalizadas según la publicación IEC 705 - 2ª edición 1988

Comida	Peso	Vajilla	Potencia	Duración, minutos
Crema de huevos (Prueba A) Dejar reposar hasta el enfriamiento.	1 kg	Pyrex 226 S Nº de ref. 03.226.85	360 W + 180 W	20 min. aprox. 40 min.
Masa para bizcochos (Prueba B) Dejar reposar hasta el enfriamiento.	475 g	Pyrex 828 F Nº de ref. 03.828.80	360 W	aprox. 14 min.
Asado de carne picada Prueba C) Dejar que repose durante 5 minutos.	900 g	Pyrex 838 F Nº de ref. 03.838.80	600 W	aprox. 20 min.
Carne picada de vaca descongelación Dejar que repose durante 5 minutos.	500 g	Fca. HP, Montabaur, Nº de ref. 710 (sólo elemento superior)	180 W + 90 W	8 min. aprox. 10 min.
Fresas descongelación Dejar que repose durante 5 minutos.	250 g	Fca. Reppel & Vollmann, Kierspe Nº de ref. 4100	180 W	aprox. 6 min.

Consejos prácticos para el uso del microondas

Para la cantidad de comida preparada no se puede encontrar ninguna recomendación para los ajustes.

Alargar o acortar los tiempos de cocción de acuerdo con la regla empírica siguiente:
Doble cantidad = El doble del tiempo
Media cantidad = La mitad del tiempo

La comida ha quedado demasiado seca.

Seleccionar un tiempo de cocción algo más corto o una potencia menor del microondas. Tapar las comidas y agregarle más líquido.

Después de transcurrido el tiempo, la comida no está descongelada todavía, ni tampoco caliente ni en su punto.

Poner un tiempo algo más largo. Seleccionar una potencia del microondas mayor que la indicada. Las cantidades mayores necesitan más tiempo. Prestar atención a la altura de la comida, las comidas de gran altura necesitan más tiempo.

Después de transcurrido el tiempo de cocción, la comida está sobrecalentada en las zonas marginales, pero aún no está en su punto en el centro.

Revolver de vez en cuando y seleccionar la próxima vez una potencia algo más baja y una duración más larga.

Después de la descongelación, el pollo o la carne está semicocida por fuera, pero en el centro no se ha descongelado todavía.

Seleccionar una potencia menor del microondas. Conectar adicionalmente el aire caliente y 20 °C. Darle vueltas varias veces al producto que se está descongelando, si se trata de cantidades mayores.

Manera de efectuar el ajuste:

si usted lo conecta y desconecta a mano

1. Conectar el interruptor principal.
2. Seleccionar la clase de calentamiento.
   En el display del centro queda reflejado el ajuste básico para la temperatura o el escalonamiento del grill.
3. Seleccionar la temperatura o el escalonamiento del grill deseado con la ayuda del pomo medio.
4. Pulsar la tecla de arranque.

Cambiar la temperatura del horno o el escalonamiento del grill:
Poner el pomo medio en la temperatura para el horno o el escalonamiento del grill deseado.

Desconectar:
Pulsar dos veces la tecla de borrado.

Conectar adicionalmente el microondas para funcionar con el horno durante un período breve.

Supongamos que sus huéspedes hayan llegado antes de la hora prevista. Por ello la comida no está todavía en su punto. Para abreviar la preparación es posible que usted conecte el microondas para que funcione junto con el horno durante un espacio breve de tiempo.

- ❑ El horno ya está funcionando.
- ❑ Pulsar la tecla para la potencia del microondas y seleccionar la duración mediante el pomo izquierdo.
- ❑ Apretar la tecla de arranque.

Al haber dejado de funcionar el microondas se escuchará una señal. Esta la podrá apagar usted con cualquiera de las teclas del microondas. En este caso, no apagar la señal mediante la tecla de borrado, pues en este caso quedará suspendido el funcionamiento del horno. Pulsar dos veces la tecla de borrado tan sólo cuando se tenga que desconectar el horno.

;i se desea que el norno quede auto- náticamente desconectado:

1. Conectar el interruptor principal. Observar cómo se enciende el piloto de control.
2. Seleccionar la clase de calentamiento.
   En el display del centro queda reflejado el ajuste básico para la temperatura o el escalonamiento del grill.
3. Seleccionar la temperatura o el escalonamiento del grill deseado con la ayuda del pomo medio.
4. Pulsar la tecla de duración ↦|.
   En el display izquierdo aparecerá la indicación 30 minutos (ajuste básico).
5. Seleccionar la duración en horas y minutos con la ayuda del pomo izquierdo.
6. Pulsar la tecla de arranque.
   En el display vuelve a aparecer la hora del día. El horno quedará desconectado automáticamente.

Cambiar:
Clase de calentamiento: Ajuste al igual como bayo los puntos 2, 3 y 6.
La duración: Efectuar el ajuste tal como viene descrito bajo los puntos 4 hasta 6.
La temperatura o el escalonamiento del grill: Girando el pomo medio, poner la temperatura o el escalonamiento del grill deseado.

Después de transcurrido el tiempo se escuchará una señal durante aprox. ½ minuto. Usted la podrá apagar de inmediato mediante la tecla de borrado.

Continúa en la página siguiente

si el horno deberá quedar conectado y desconectado automáticamente

Con este propósito utilice únicamente carne fresca. Recuerde que la carne se descompone fácilmente si no se mantiene enfriada.

Efectúe los ajustes tal como vienen descritos bajo los puntos 1 hasta 5.

6. Pulsar la tecla de fin →I.
   En el display izquierdo aparecerá durante 3 segundos la hora a la cual la comida estará en su punto. Traslade esta hora a un momento posterior.
7. Seleccionar la nueva hora a la que la comida debe estar en su punto mediante el pomo izquierdo.
8. Pulsar la tecla de arranque.

En el display vuelve a aparecer la hora del día. El horno quedará conectado y desconectado en los momentos oportunos.

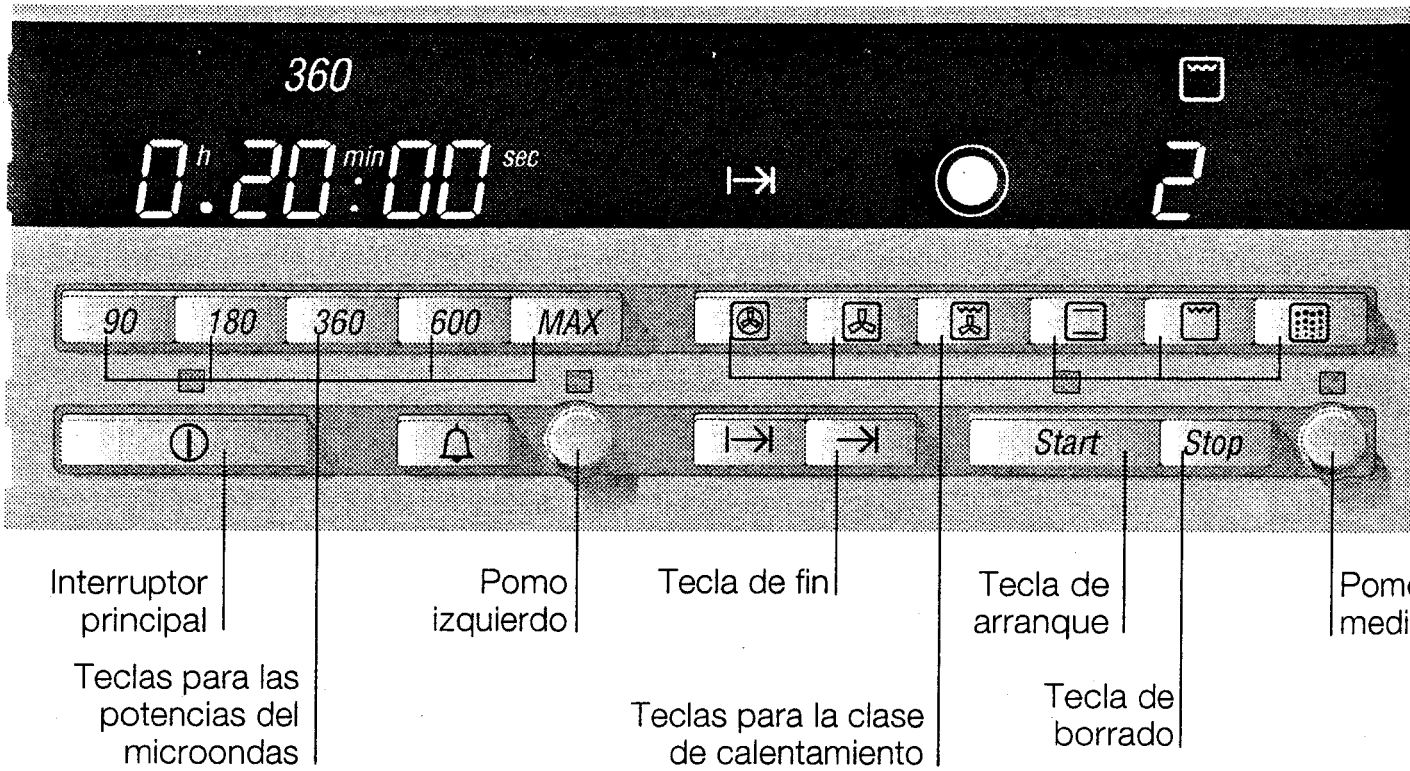
Corrección:
Pulsar dos veces la tecla de borrado y repetir el ajuste.

Después de transcurrido el tiempo se escuchará una señal acústica durante aprox. ½ minuto. Usted la podrá apagar de inmediato mediante la tecla de borrado.

Nota:

- Usted podrá averiguar en todo momento el tiempo que falta, o la hora para terminar, pulsando para ello la tecla de duración I→I o la tecla de fin →I. El espacio de tiempo o la hora que se desean saber aparecerán reflejados durante tres segundos.

Manera de efectuar el ajuste:



El microondas y el horno deben quedar desconectados simultáneamente

1. Conectar el interruptor principal.
2. Seleccionar la clase de calentamiento.
   En el display del centro queda reflejado el ajuste básico para la temperatura o el escalonamiento del grill.
3. Seleccionar la temperatura o el escalonamiento del grill deseado con la ayuda del pomo medio.
4. Pulsar la tecla para la potencia deseada del microondas.
   En el display izquierdo aparecerá reflejado 1 minuto (Ajuste básico).
5. Poner el tiempo, expresado en horas, minutos y segundos, mediante el pomo izquierdo.
   Seguidamente usted podrá programar más potencias y tiempos.
6. Pulsar la tecla de arranque.
   En el display izquierdo se verá cómo va transcurriendo el tiempo.
   El microondas y el horno quedan desconectados simultáneamente.

Continúa en la página siguiente

Modificar
la temperatura del horno o el escalonamiento del grill: Girando el pomo medio, poner la temperatura o el escalonamiento del grill deseado.

Después de transcurrido el tiempo se escuchará una señal durante aprox. ½ minuto. Usted la podrá apagar de inmediato la tecla de borrado o abriendo la puerta del horno.

El horno y el microondas deben quedar conectados y desconectados simultáneamente.

Si usted pretende salir de casa por un buen rato, usted podrá ajustar la cocina de modo tal que tanto el microondas como el horno se conecten y desconecten automáticamente.

Para ello conviene que tenga en cuenta que los alimentos que se descomponen fácilmente no deben permanecer en el horno durante períodos demasiado prolongados.

Efectúe los ajustes tal como vienen descritos bajo los puntos 1 hasta 5.

6. Pulsar la tecla de fin →|.
   En el display izquierdo aparecerá la hora a la cual la comida estará en su punto.
7. Ponga el momento deseado con la ayuda del pomo izquierdo.
8. Pulsar la tecla de arranque.
   En el display vuelve a aparecer la hora del día.

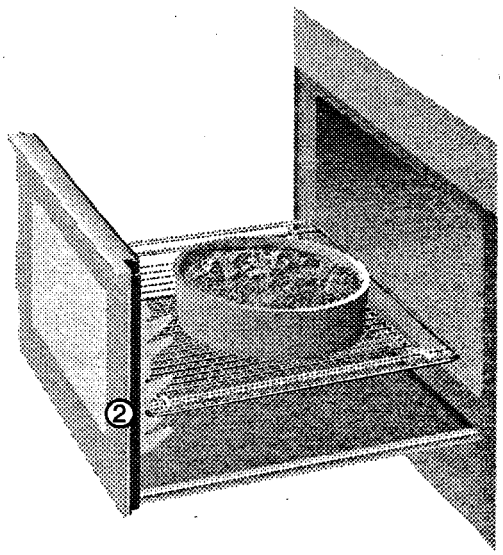
El horno y el microondas quedarán conectados y desconectados automáticamente a la hora correcta.

Después de transcurrido el tiempo se escuchará una señal durante aprox. ½ minuto. Usted la podrá apagar de inmediato mediante la tecla de borrado.

Notas:

- ❑ Las potencias de 90, 180, 360 vatios admiten una duración de hasta una hora y 30 minutos, la de 600 vatios una de hasta una hora, y la de MAX una de hasta 30 minutos.
- ❑ Usted podrá programar hasta tres potencias sucesivas del microondas y las duraciones correspondientes.
- ❑ Siempre que usted haya seleccionado una potencia del microondas, el número correspondiente quedará iluminado.
- ❑ Si usted ha seleccionado dos ó tres potencias, lo iluminado será el número para la potencia que está momentáneamente en funcionamiento.
- ❑ Si usted abre la puerta del horno, el funcionamiento estará interrumpido. Cerrar la puerta y pulsar de nuevo la tecla de arranque. En caso de que usted lo haya olvidado, una señal acústica se lo hará recordar al cabo de tres segundos.

Ejemplo:
Soufflé de fideos 1 kg
Cuadro "Soplados y gratinados"



Ponga el soufflé de fideos en la parrilla a la altura 2.
Cerrar la puerta del horno.

1. Conectar el interruptor principal.
2. Pulsar la tecla ⊡.
3. Graduar mediante el pomo medio E 1.
4. Pulsar la tecla de la potencia de 360 vatios.
5. Poner 15 minutos mediante el pomo izquierdo.
6. Pulsar la tecla de arranque.

El soufflé de fideos estará en su punto al cabo de 15 minutos.

Supongamos que sean las 10.30 horas. A usted le queda todavía algo por hacer. No obstante, el soufflé de fideos deberá estar en su punto a las 12.00 horas. Ningún problema, ni para usted ni para su cocina.

Efectúe los ajustes tal como vienen descritos bajo los puntos 1 hasta 5.

6. Pulsar la tecla de fin →I.
   En el display izquierdo aparecerán reflejadas las 10.45 horas, o sea el momento en el cual el soufflé de fideos estaría en su punto.
7. Poner las 12.00 horas mediante el pomo izquierdo.
8. Pulsar la tecla de arranque.

El microondas y el horno quederán conectados automáticamente a las 11.45 horas, y desconectados a las 12.00 horas.
Usted podrá sentarse a la mesa para comer.

Cuadros

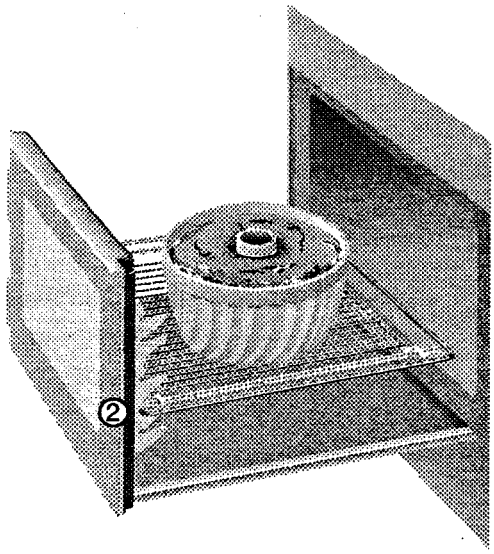
Con el veloz microondas usted podrá combinar todas las clases de calentamiento.
Ahora bien, el funcionamiento combinado no se presta para hornear a dos niveles.
En los cuadros siguientes viene indicada la clase de calentamiento que deberá utilizar usted preferentemente, dónde han de introducirse los accesorios y cómo efectuar los ajustes.

Pastelería y repostería

¿Qué moldes puede utilizar usted?
Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.
Si el microondas deberá estar conectado simultáneamente, usted podrá utilizar moldes fabricados de vidrio, cerámica, plástico (termorresistente hasta 250 °C) o de metal.
En caso de servirse el aire caliente, usted podrá utilizar también moldes de color claro.

Pasteles en moldes	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C
Pasteles de masa batida, sencillos (p.ej. polvorón)*	Molde escudilla/ para roscas/ rectangular	2		150 – 170
		2		140 – 160
Base de tarta con pastaflora en el borde	Molde desarmable	1		170 – 190
Base de tarta de masa batida	Molde para bases de tartas de frutas	2		150 – 170
Tarta bizcocho	Molde desarmable	2		170 – 190
Tarta de nueces	Molde desarmable o escudilla	3		170 – 180
Pastel de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable oscuro	2		180 – 200
Tarta de frutas, fina con masa batida	Molde desarmable o escudilla	2		170 – 180
Tartas picantes* (p.ej. de cebollas)	Molde desarmable	1		170 – 180

* Dejar que las tartas se enfríen durante 20 minutos, dejándolas dentro del aparato.



Los cuadros:
Los mismos presuponen que la colocación en el horno se hará estando frío el mismo.
De este modo usted podrá ahorrar enería. No obstante, si usted pretende precalentarlo, sírvase para ello del calentamiento rápido. En este caso los tiempos quedarán acortados en unos 5 hasta 10 minutos.

Tanto la temperatura como la duración dependen de la naturaleza y la cantidad de la masa empleada. Por dicha razón los cuadros contienen siempre unos márgenes de tiempo. Lo más conveniente será comenzar con el valor más bajo y seleccionar la próxima vez uno más alto, si ello fuese necesario.
Si se opta por una temperatura más baja, los pasteles obtendrán un color dorado más uniforme.

Ponga los moldes siempre en el centro de la parrilla.

Potencia del nicroondas, vatios Duración, minutos	**Tecla de arranque**	**Duración de la cocción en el horno, minutos**
	x	50 – 60
–	x	60 – 70
	x	25 – 35
	x	20 – 30
	x	25 – 35
80 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
80 W, 40 – 50 min.	x	40 – 50
90 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
80 W, 35 – 45 min.	x	35 – 45

Continúa en la página siguiente

Pastelería y repostería

Tarta en la bandeja Pulsar la tecla de arranque después del ajuste	**Vajilla**	**Altura**	**Clase de calentamiento**	**Temperatura °C**	**Duración de la cocción en el horno, minutos**
con guarnición seca (masa batida)	1 bandeja 2 bandejas	3 2 + 4	 	150 – 170 150 – 170	25 – 35 30 – 40
con guarnición húmeda (p.ej. masa con levadura y manzanas picadas)	1 bandeja* 2 bandejas	3 2 + 4	 	170 – 180 160 – 170	45 – 55 50 – 60
Brazo de gitano	1 bandeja	3		170 – 190	15 – 20
Trenza con 500 g de harina	1 bandeja	3		160 – 180	30 – 40
Pan dulce con 500 g de harin	1 bandeja	3		160 – 180	55 – 65
Pizza	1 bandeja 2 bandejas	3 2 + 4	 	180 – 200 180 – 200	30 – 40 30 – 40
Pan de levadura con 1,2 kg de harina** (precalentar)	Sartén universal	2		210 – 230	50 – 60
Pan de masa leudada con 1,2 kg de harina** (precalentar)	Sartén universal	2	 	300 190 – 200	8 – 10 + 45 – 50

* Emplear la sartén universal si se trata de tartas de frutas muy jugosas.

** No verter nunca agua directamente al horno caliente.

Pulsar la tecla de arranque después del ajuste	**Vajilla**	**Altura**	**Clase de calentamiento**	**Temperatura °C**	**Potencia del microondas, vatios Duración, minutos**
Masa batida con frutas	Sartén universal	3		160 – 170	180 W, 25 – 35 min.

Repostería pequeña Pulsar la tecla de arranque después del ajuste	**Vajilla**	**Altura**	**Clase de calentamiento**	**Temperatura °C**	**Duración de la cocción en el horno, minutos**
Galletas	1 bandeja 2 bandejas 3 bandejas*	3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	160 – 180 140 – 160 140 – 160	10 – 25 25 – 35 30 – 40
Churros	1 bandeja 1 bandeja 2 bandejas 3 bandejas*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	160 – 180 150 – 160 140 – 150 140 – 150	25 – 30 25 – 30 30 – 40 35 – 45
Merengues	1 bandeja	3		80 – 90	120 – 150

* En el centro de la sartén universal. La bandeja más alta se podrá quitar con cierta antelación.

Repostería pequeña Pulsar la tecla de arranque después del ajuste	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
Suspiros de monja	1 bandeja	2		170 – 190	30 – 40
Almendrados	1 bandeja	2		120 – 140	30 – 40
	2 bandejas	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 bandejas*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Hojaldres	1 bandeja	3		170 – 190	20 – 30
	2 bandejas	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 bandejas*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Panecillos (p.ej. de centeno)	1 bandeja	3		200 – 220	25 – 30

* En el centro de la sartén universal. La bandeja más alta se podrá quitar con cierta antelación.

Consejos prácticos para preparaciones al horno

Usted quiere utilizar una receta propia.

Oriéntese por un producto similar que venga indicado en los cuadros.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos diez minutos antes de concluir el tiempo indicado en la receta, pinchar el pastel en su sitio más alto utilizando un palillo fino de madera. El pastel estará en su punto si en el palillo ya no hay masa adherida alguna.

La tarta quedó aplastada.

Emplee la vez siguiente algo menos de líquido o seleccione una temperatura para el horno que sea 10 grados más baja. Preste atención a los períodos de tiempo indicados en la receta para batir la masa.

La tarta se hinchó bien en el centro pero tiene una altura menor hacia los bordes.

No engrase el lateral del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde con la ayuda de un cuchillo.

La tarta sale demasiado morena por arriba.

Métala en un nivel más bajo, seleccione una temperatura menor y deje la tarta por más tiempo en el horno.

La tarta sale demasiado morena por abajo.

Métala a un nivel más alto y selecciona la próxima vez una temperatura menor.

La tarta de frutas no ha adquirido suficiente color por abajo. El zumo de las frutas se derrama.

Será mejor que la próxima vez utilice la sartén universal que es más honda.

Continúa en la página siguiente

Consejos prácticos para preparaciones al horno

La tarta sale demasiado seca.

Utilizando un palillo de dientes, pinche con éste varias veces la tarta terminada. Luego vierta sobre la misma unas cuantas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Elija la próxima vez una temperatura que sea diez grados más alta, y acorte en cambio el tiempo de cocción.

El pan o la repostería (p.ej. tarta de requesón) se presentan con buen aspecto, pero por dentro son pastosos (húmedos, con zonas mojadas).

Emplee la próxima vez algo menos de líquido y deje el producto algo más de tiempo en el horno con una temperatura más baja. En el caso de pasteles con guarnición húmeda, someta primeramente el fondo a una cocción preliminar. Esparza luego almendras picadas o pan rallado en dicho fondo y póngale luego la guarnición. Fíjese siempre bien en las recetas y los tiempos de preparación.

En la preparación a varias alturas resulta que la repostería en la bandeja superior sale más morena que la que estuvo en la bandeja inferior.

Seleccione una temperatura algo más baja, con lo que la repostería saldrá más uniforme. No se ha de suponer que las bandejas introducidas a un mismo tiempo lleguen a estar en su punto a la vez. Deje las bandejas inferiores durante 5 hasta 10 minutos adicionales en el horno, o bien métalas antes.

Las galletas no se quieren desprender de la bandeja.

Vuelva a meter la bandeja en el horno durante un corto espacio de tiempo y despegue luego inmediatamente las galletas.

La tarta no se desprende al volcar el molde.

Vuelva a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Vuelque de nuevo el molde y cúbralo varias veces con un paño húmedo y frío. Para la próxima vez, engrase bien el molde y esparza pan rallado en su interior.

Consejos prácticos para ahorrar energía:

- ❑ Emplee moldes de color oscuro porque absorben mejor el calor.
- ❑ Precaliente el horno únicamente si la receta lo recomienda.
- ❑ Si el tiempo previsto para la cocción es largo, desconecte el horno unos 10 minutos antes, aprovechando de este modo el calor residual.
- ❑ Si usted tiene que preparar varios pasteles, hágalo en forma simultánea o en forma sucesiva inmediata.

Carne, aves, pescado

¿Qué vajilla le conviene utilizar?

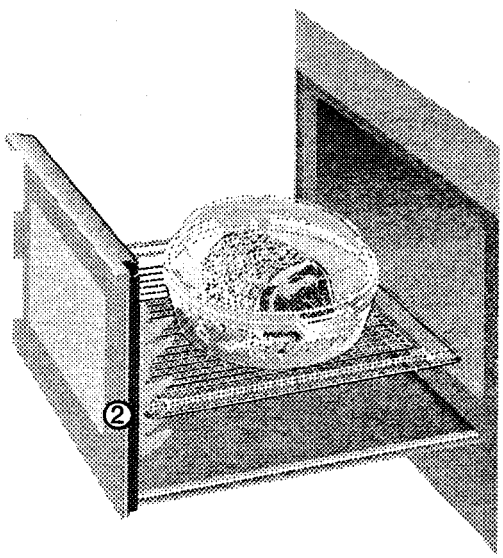
Básicamente toda clase de vajilla termorresistente e idónea para microondas. Los moldes metálicos para asar son idóneos únicamente para el uso sin microondas.

Si se trata de asados mayores, usted podrá emplear también la sartén universal.

Colocar el recipiente en el centro de la parrilla.

Si se trata de recipientes de vidrio, no los ponga sobre una base fría o húmeda al sacarlo del horno, más bien deposítelos sobre un paño de cocina seco. En caso contrario se podría quebrar el vidrio.

Indicaciones para asar.



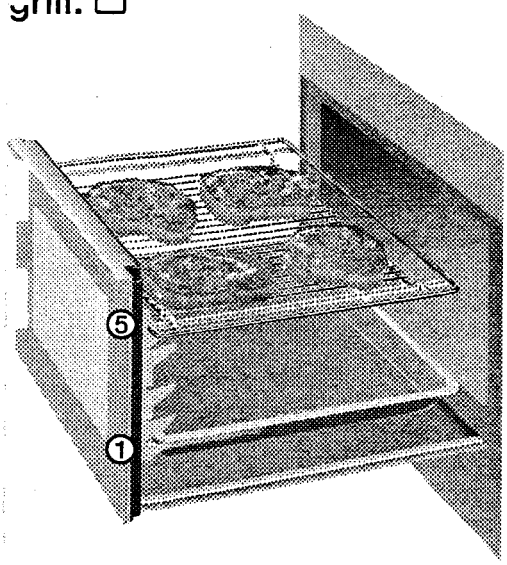
El resultado obtenido al asar depende de la clase y la calidad de la carne.

Agregue de 2 a 3 cucharadas de líquido si se trata de carne magra; mientras que en el caso de estofados se podrán agregar de 8 a 10 cucharadas, según el tamaño.

Al asado habrá que darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo.

Toda vez que el asado se encuentre en su punto, dejarlo reposar otros 10 minutos adicionales en el horno desconectado y con su puerta cerrada.

Indicaciones para usar el grill.



Las lonjas deberán tener en lo posible el mismo espesor, con 2 hasta 3 cm como mínimo, para que queden doradas uniformemente y conserven todo su jugo. A los bistecs nunca hay que ponerles sal.

Las lonjas se colocarán directamente en la parrilla o la bandeja para grill. Si usted tiene una sola lonja, póngala en la parte central de la parrilla. De este modo le saldrá mejor.

La parrilla se podrá introducir con su lado abobedado hacia arriba ⌒ o hacia abajo ⌣. Este detalle le permite variar la distancia con respecto a la resistencia del grill. Ponga adicionalmente la sartén universal en la altura 1. La misma interceptará el jugo de la carne que irá cayendo, con lo que el horno quedará más limpio.

A las lonjas habrá que darles vuelta después de transcurridos dos tercios del tiempo indicado en los cuadros.

Continúa en la página siguiente

Carne

El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

La carne que estuvo congelada tiene que haberse descongelado por completo.

Los tiempos indicados en los cuadros revisten carácter orientativo. Están sujetos a variaciones atribuibles a la calidad y la naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill
Estofado de carne de vaca (p.ej. costillar)	1 kg 1,5 kg 2 kg	cerrada	2 2 2		200 – 210 180 – 200 180 – 190
Lomo de res	1 kg 1,5 kg 2 kg	abierta	2 2 2		210 – 230 200 – 220 190 – 210
Rosbif, rosado*	1 kg	abierta	2		220 – 230
Bistecs, en su punto Bistecs, rosados		Parrilla Parrilla	5 5		Escalonam. 3 Escalonam. 3
Carne de cerdo sin corteza (p.ej. pescuezo)	1 kg 1,5 kg 2 kg	abierta	2 2 2		200 – 210 180 – 190 160 – 170
Carne de cerdo con corteza** (p.ej. espaldilla, piernas)	1 kg 1,5 kg 2 kg	abierta	2 2 2		190 – 210 180 – 200 180 – 200
Costillas de cerdo tipo Kasseler con huesos	1 kg	abierta	2	–	–
Asado de carne picada	750 g	abierta	2		Escalonam. E 1
Salchichas	aprox. 750 g	Bandeja para grill y sartén universal	4		Escalonam. 3
Asado de ternera	1 kg 2 kg	abierta	2 2		180 – 190 160 – 170
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierta	2		180 – 190

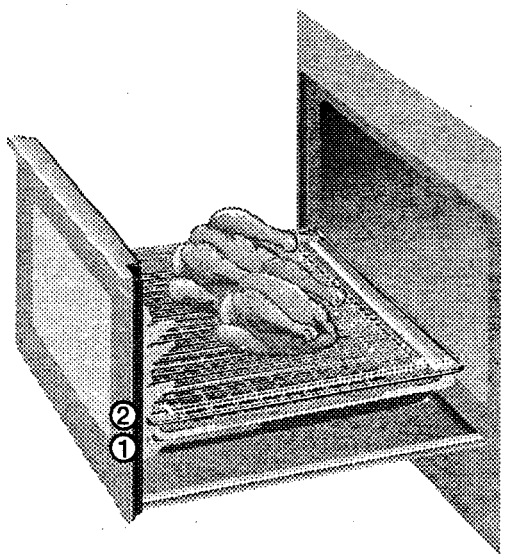
* Al rosbif hay que darle vuelta después de la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envuélvado en lámina de aluminio y déjelo reposar durante diez minutos en el horno.

** Practicarle unas cuantas incisiones a la corteza de la carne de cerdo y colocar dicha carne primeramente en la vajilla con la corteza hacia abajo, si se tiene previsto darle vuelta posteriormente.

Seleccionar la potencia del nicroondas, vatios Poner la duración, minutos	Tecla de arranque	Duración, minutos
360 W, 10 + 180 W, 30 – 40 min.	x	40 – 50
360 W, 15 + 180 W, 40 – 50 min.	x	55 – 65
360 W, 20 + 180 W, 65 – 75 min.	x	85 – 95
–	x	70
-	x	90
-	x	100
180 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
–	x	20
-	x	15
360 W, 20 + 90 W, 60 – 70 min.	x	80 – 90
360 W, 25 + 90 W, 60 – 70 min.	x	85 – 95
360 W, 30 + 90 W, 60 – 70 min.	x	90 – 100
–	x	100
-	x	140
–	x	160
360 W, 40 – 45 min.	x	40 – 45
500 W, 18 – 23 min.	x	18 – 23
–	x	15
180 W, 45 – 50 min.	x	45 – 50
80 W, 70 – 80 min.	x	70 – 80
180 W, 20 + 90 W, 40 – 50 min.	x	60 – 70

Continúa en la página siguiente

Aves



El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

Las aves que estuvon congeladas tienen que haberse descongelado por completo.

Las aves saldrán bien doradas si las mismas se untan con mantequilla, agua salada, grasa que se ha goteado o zumo de naranjas poco antes de concluido el tiempo previsto para dejarlas en el horno.

Después de transcurridos dos tercios del tiempo, darle vuelta a las aves, si se trata de piezas enteras.

En el caso de patos o gansos, pinchar la piel debajo de las alas para que se pueda escurrir la grasa.

Si usted asará directamente en la parrilla, coloque la sartén universal con la bandeja para grill en la altura 1.

Aves	**Peso**	**Vajilla**	**Altura**	**Clase de calentamiento**	**Temperatura °C, grill**
2 medios pollos	400 g c/u	Bandeja para grill y	2		Escalonam. E 1
4 medios pollos		sartén universal	2		Escalonam. 1
Pollo trinchado	500 g	Bandeja para grill y	2		Escalonam. 2
	1 kg	sartén universal	2		Escalonam. 2
1 pollo entero	1 kg	Parrilla	2		240 – 250
2 pollos enteros	1 kg c/u		2		240 – 250
4 pollos enteros	1 kg c/u		2		240 – 250
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		210 – 220
Ganso	3 kg	Parrilla	2		220 – 230
	4 kg		2		200 – 220
Pavo enano	3 kg	Parrilla	2		200 – 210
2 piernas de pavo	800 g c/u	Bandeja para grill y sartén universal	2		220 – 230

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos	Tecla de arranque	Duración, minutos
60 W, 25 – 30 min. 360 W, 30 – 35 min.	x x	25 – 30 30 – 35
60 W, 10 – 15 min. 360 W, 15 – 20 min.	x x	10 – 15 15 – 20
60 W, 25 – 30 min. 360 W, 30 – 40 min. 360 W, 35 – 45 min.	x x x	25 – 30 30 – 40 35 – 45
180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 min.	x	45 – 55
80 W, 20 + 90 W, 50 – 60 min. 180 W, 25 + 90 W, 70 – 85 min.	x x	70 – 80 95 – 110
80 W, 65 – 75 min.	x	65 – 75
360 W, 20 + 90 W, 35 – 45 min.	x	55 – 65

Continúa en la página siguiente

Pescado

El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frio.

Pescado	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill
Pescado, a la parrilla	300 g c/u 1 kg 1,5 kg	Bandeja para grill y sartén universal	3 2 2	 	Escalonam. 3 Escalonam. 2 Escalonam. 2
Trucha al azul (cocida)	300 g	cerrada	2	–	–
Pescado, congelado	400 g	cerrada	2	–	–
Pescado en lonjas p.ej. chuletas	300 g c/u	Bandeja para grill y sartén universal	4		Escalonam. 3

Consejos prácticos para asar y usar el grill

El asado quedó demasiado moreno y la costra está medio quemada.

Compruebe si la altura de colocación y la temperatura fueron correctas.

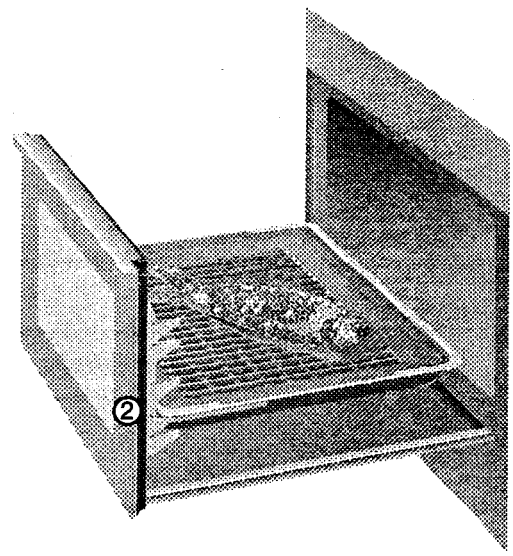
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Elija la próxima vez un recipiente más pequeño para asar o agréguele más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Elija la próxima vez un recipiente más grande para asar o agréguele menos líquido.

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos	Tecla de arranque	Duración, minutos
180 W, 12 – 15 min.	x	12 – 15
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
600 W, 5 – 7 min.	x	5 – 7
600 W, 10 – 12 min.	x	10 – 12
180 W, 15 – 18 min.	x	15 – 18



Para el peso de lo que deseo asar no encuentro ningún dato en el cuadro.

Opte, al efectuar los ajustes, por el dato incluido en el cuadro para el peso inmediato inferior y prolongue convenientemente el tiempo.

El asado no llegó a estar en su punto al emplear el funcionamiento combinado.

Conectar el microondas desde el mismo comienzo. Al abrir de por medio la puerta del horno, no olvidar de poner nuevamente en funcionamiento el microondas. Compruebe la próxima vez el progreso de la cocción con la ayuda de un termómetro para asar y fíjese en los tiempos suplementarios de postcocción. Corte el asado, prepare la salsa en la sartén, ponga las lonjas del asado en la salsa y termine de asar la carne utilizando únicamente el microondas.

Pastelería soplada, gratinados, tostadas

El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

El alimento soplado, que debe estar en una vasija idónea para el microondas, se colocará en la parrilla.

El soufflé de fideos, las patatas gratinadas y los enrollados se podrán preparar también directamente en la sartén universal.

Comida	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill
Soufflés dulces (p.ej. de requesón con fruta)	Molde para soufflés	3		190 – 200
Soufflés picantes con ingredientes cocidos (p.ej. soufflés de fideos)	Molde para soufflés Sartén universal	2 3		Escalonam. E 1 Escalonam. 3
Soufflés picantes con ingredientes crudos (p.ej. patatas gratinadas)	Molde plano para soufflés* Sartén universal**	2 2		210 – 220 210 – 220
Enrollado de hojaldre, dulce	Molde para soufflés o sartén universal	2		190 – 200
Dorar 4 tostadas Dorar 9 tostadas	Parrilla o bandeja para grill	5 5		Escalonam. E 3 Escalonam. 3
4 tostadas gratinadas 9 tostadas gratinadas	Parrilla o bandeja para grill	4 4		Escalonam. E 3 Escalonam. 3

* con 1 kg de patatas, crudas

** con 1,5 kg de patatas, crudas

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos	Tecla de arranque	Duración, minutos
80 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 15 – 25 min. 600 W, 10 – 15 min.	x x	15 – 25 10 – 15
600 W, 10 + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 12 + 180 W, 18 – 23 min.	x x	20 – 25 30 – 35
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
	x x	6 – 7 4 – 5
	x x	7 – 10 5 – 8

Alimentos precocinados y congelados

Por favor fíjese en los datos que ha puesto el fabricante en los envases y/o embalajes. Los valores mencionados por nosotros revisten únicamente carácter orientativo.

El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

Quitarle la envoltura de aluminio a los productos congelados y ponerlos en un recipiente idóneo para el microondas, p.ej. un plato sopero, molde para soufflés fabricado de vidrio o cerámica.

Comida		Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill
Enrollado con relleno de frutas*	Sartén universal	2		200 – 210
Enrollado con otros tipos de relleno*	Sartén universal	3		170 – 180
Pastel ya hecho	En su envase original colocado en la parrilla	2		170 – 180
Patatas fritas	Bandeja para parrilla y sartén universal	3		240 – 250
Pizza	Bandeja para parrilla y sartén universal	2		200 – 210
Pizza-Baguette	Parrilla	4		240 – 250

* En el caso de los enrollados, forrar la sartén universal con papel para hornear.

Seleccionar la potencia del microondas, vatios Poner la duración, minutos	Tecla de arranque	Duración, minutos
80 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
80 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
60 W, 25 – 35 min.	x	25 – 35
	x	30 – 40
80 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
90 W, 14 – 17 min.	x	14 – 17

Continúa en la página siguiente

Otras posibilidades adicionales

Esta cocina le permite seleccionar temperaturas desde 30 hasta 300 °C. Con estas posibilidades le saldrá igual de bien un yogur que necesita exactamente de 38 a 40 °C como una pizza cuscurrosa cuya temperatura ideal anda por los 280 hasta 300 °C. ¿Por qué no hacer una prueba? La iluminación dentro del horno se enciende tan sólo a partir de 60 °C. Un detalle que le permiterá ahorrar energía.

	Vajilla	**Altura**	**Clase de calentamiento**	**Temperatura °C**
Yogur	Tazas en la parrilla	1	⊟	38 – 40
Pizza, hechura casera*	Molde para pizzas o sartén universal	2	⊟	280 – 300
Carne en masa de pan*	Sartén universal	2	⊟	170 – 190
Pescado entero, 2 kg p. ej. salmón	Bandeja para grill y sartén universal	2	⊟ ⊟	280 – 300 95

* Utilizar papel para hornear únicamente al ser idóneo para estas temperaturas.

Tecla de arranque	Duración, minutos	
‹	6 – 8 horas	Hervir la leche un litro (3,5 %), enfriarla a 35 °C, echarle 1 – 2 cucharadas de yogur, pasarla a unas tazas y ponerlas tapadas en la parrilla. Precalentar durante 5 minutos hasta 60 °C, luego preparar de la manera indicada.
x	8 – 14 min.	Precalentar hasta que se apague la lámpara.
x	50 – 70 min.	Precalentar (280 – 300 °C) hasta que se apague la lámpara. 750 g hasta1 kg de carne y la misma cantidad de masa para hacer pan.
;	10 min.	Poner el pescado preparado en la bandeja para grill. Precalentar el horno hasta 280 – 300 °C, empezar a asar el pescado durante diez minutos a esta temperatura y luego reducirla a 95 °C.
.;	50 – 60 min.	

Programas automáticos

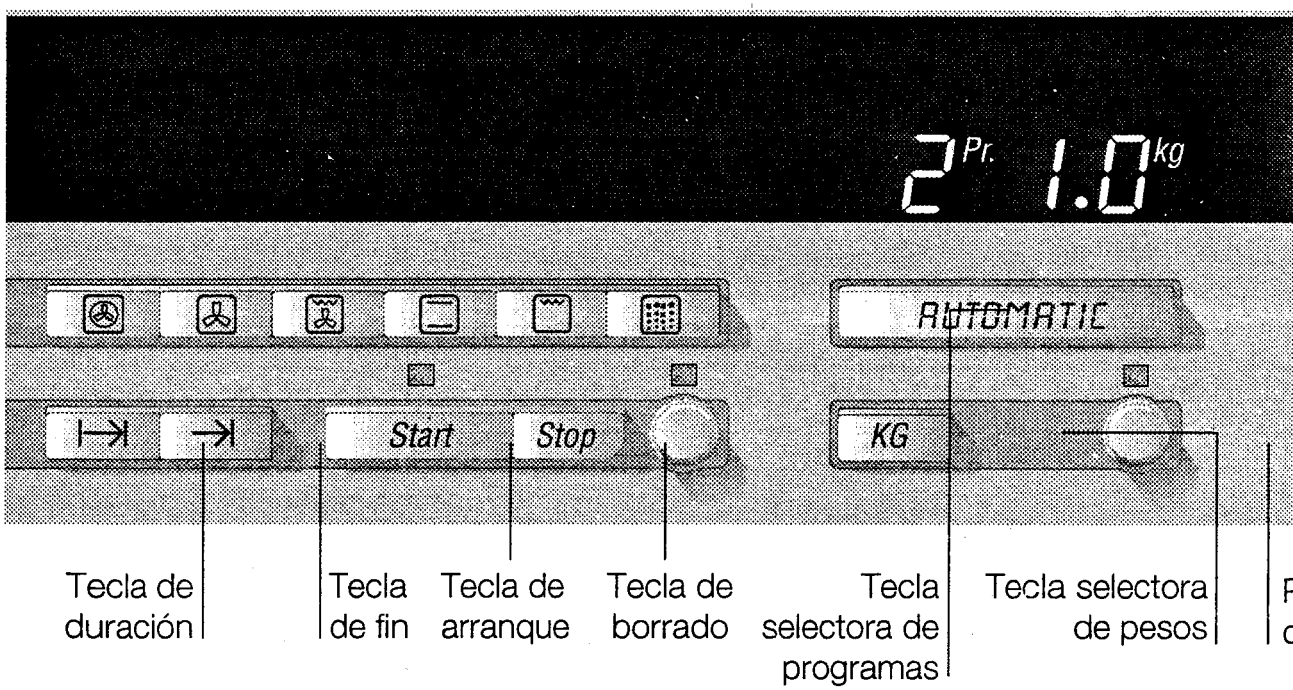
para descongelar y asar

So cocina cuenta con 7 programas para descongelar y 27 para asar. La programación es muy sencilla.

Limítese a seleccionar el número del programa y el peso del alimento. De todo lo demás se ocupa el sistema electrónico.

Los valores correspondientes los hallará usted en los cuadros.

Manera de efectuar el ajuste



Tecla de duración | Tecla de fin | Tecla de arranque | Tecla de borrado | Tecla selectora de programas | Tecla selectora de pesos | Pomo derecho

1. Conectar el interruptor principal. Observar cómo se enciende el piloto de control.
2. Pulsar la tecla selectora de programas.
   En el display derecho aparece reflejado 1 Pr.
3. Seleccionar el número del programa deseado mediante el pomo derecho.
4. Pulsar la tecla selectora de pesos.
   En el display aparecerá reflejado el peso más pequeño posible.
5. Seleccionar el peso del producto comestible mediante el pomo derecho.
6. Pulsar la tecla de arranque.
   Todos los datos aparecen reflejados en el display.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante aprox. ½ minuto una señal acústica doble, la que usted podrá apagar mediante la tecla de borrado.

Notas:

- Mientras está funcionando el programa para asar, una señal le indicará que usted puede darle vuelta al asado.
- Si usted abre de por medio la puerta del horno, el funcionamiento del microondas habrá quedado interrumpido. Cerrar la puerta y ponerlo nuevamente en marcha. En caso de que usted lo olvide, una señal acústica le hará recordar a los tres minutos que debe pulsar todavía la tecla de arranque.

Programas de descongelación

Saque el producto comestible congelado de su envoltura o embalaje y averigüe su peso mediante una balanza. Colóquelo después en una vasija o recipiente plano, idóneo para el microondas. Lo más conveniente será utilizar un plato de vidrio o porcelana.

Usted podrá descongelar varios pollos a la vez.

Ponga el recipiente en la parrilla a la altura 2.

Después de que el producto se haya descongelado, conviene que usted lo deje todavía así durante unos 10 a 20 minutos, para la compensación interior de las temperaturas. En este caso la carne habrá quedado descongelada a grado tal que sea posible continuar preparando la comida con ella.

Si usted quiere descongelar otros productos comestibles, consulte bajo "Descongelar" en el capítulo sobre el microondas.

Comestible, parrilla, altura 2	Tecla selectora de programas	Número del programa	Tecla selectora de pesos	Peso en kg*	Tecla de arranque
Carne de res	x	1	x	0,5 – 2,0	x
Carne picada de vaca	x	2	x	0,3 – 1,5	x
Carne de cerdo	x	3	x	0,5 – 2,0	x
Lonjas de carne, aves trinchadas	x	4	x	0,2 – 1,0	x
Pollo	x	5	x	0,7 – 3,0	x
Tarta seca	x	6	x	0,1 – 1,5	x
Pan	x	7	x	0,2 – 1,5	x

* La selección de valores que estén situados fuera del margen de pesos indicado no es admisible.

Programas para asar

Con los programas para asar usted podrá preparar asados con costra bien dorada o asados con mucha salsa.

Asados con costra dorada

Limítese a utilizar carne fresa o completamente descongelada y averigüe el peso de la misma. Si se trata de pollos, conviene orientarse por el peso indicado por el productor.

Las aves sin relleno conviene asarlas directamente en la parrilla a la altura 2. Para retener la grasa, que estará goteando durante la preparación al horno, introduzca adicionalmente la sartén universal y la bandeja para grill a la altura 1.

Utilice para todas las demás carnes una vasija alta y abierta (sin tapa) que sea resistente al calor e idónea para el microondas. Agregue luego a la carne con huesos unos 100 hasta 150 ml de líquido. Ponga la carne en la parrilla en la altura 2.

Dicho de paso: Si usted quiere asar dos trozos de carne simultáneamente, fíjese en que los mismos tengan el mismo tamaño. Agregue unos 100 hasta 150 ml de líquido a la carne y seleccione un peso equivalente a 1,3 veces el de uno de los trozos de carne. Esta información no es válida para pollos.

Después de transcurridos dos tercios del tiempo previsto se escuchará una señal. Ahora habrá llegado el momento para darle vuelta al asado. Después de haberle dado vuelta, pulse de nuevo la tecla de arranque. En caso de que se olvide de ello se escuchará a los tres segundos una señal para recordárselo. A los asados de cerdo con costra que tengan menos de 1,5 kg de peso no hay que darles vuelta.

Para los pollos hay tres diferentes programas disponibles. El programa por el cual usted debe optar se rige por el peso indicado por el productor. Averigüe el peso del pollo listo para asar con la ayuda de una balanza y seleccione este peso. Usted podrá asar hasta 4 pollos de una sola vez. Ponga en este caso el peso total de los pollos listos para asar.

Una vez concluido el tiempo previsto para asar, dejar que el asado repose unos 5 a 10 minutos adicionales en el horno.

Si usted desea preparar un rosbif rosado (a medias), envuélvalo en papel aluminio después de asarlo. Déle vuelta varias veces para que el jugo de la carne se distribuja uniformemente. El rosbif es ideal para servirlo estando frío.

Programas para asar

Comida	Tecla selectora de programas	Número de programa	Tecla selectora del peso	Peso*	Tecla de arranque	Darle vuelta
Rosbif, delgado 4 – 5 cm de altura	x	8	x	1,0 – 2,0	x	x
Rosbif, normal 5 – 6 cm de altura	x	9	x	1,0 – 2,0	x	x
Rosbif, grueso más de 6 cm	x	10	x	1,0 – 2,0	x	x
Asado de cerdo sin costra, p.ej. pescuezo	x	11	x	0,5 – 3,0	x	x
Asado de cerdo con costra, p.ej. espaldilla, panceta	x	12	x	0,5 – 2,5	x	a partir de 1,5 kg
Asado de ternera, p.ej. espaldilla	x	13	x	0,5 – 2,0	x	x
Ternera rellena	x	14	x	0,5 – 2,0	x	x
Cordero asado, p.ej. pierna o lomo	x	15	x	0,5 – 2,5	x	x
Pato	x	16	x	1,2 – 3,0	x	x
Aves rellenas	x	17	x	1,2 – 4,0	x	x
Pollo, pequeño 0,8 – 0,9 kg	x	18	x	0,6 – 3,6	x	x
Pollo, mediano 1,0 – 1,1 kg	x	19	x	0,8 – 4,4	x	x
Pollo, grande 1,2 – 1,3 kg	x	20	x	0,9 – 5,2	x	x

* La selección de valores que estén situados fuera del margen de pesos indicado no es admisible.

Continúa en la página siguiente

Informaciones sobre los programas 18, 19 y 20 para asar pollos

- ❑ Fíjese bien en que el pollo ya no se encuentre más congelado por ninguno de sus lados. Como mínimo tendrá que haber alcanzado la temperatura de refrigeradora.
- ❑ Lave cuidadosamente el pollo con agua tibia, después de haberlo limpiado.
- ❑ Una vez que se terminaron de asar, los pollos deberán reposar mínimo unos cinco minutos adicionales.

Platos estofados

Estos programas son idóneos únicamente para asar en recipientes o vasijas cerradas. Por ello los mismos deberán tener siempre una tapadera adecuada. La ventaja para usted: El horno queda limpio por dentro.

Utilice vasijas de hierro fundido, chapa de acero esmaltada, vidrio refractario y cerámica o de arcilla vitrificada.

No idóneas son las vasijas de aluminio, acero fino, arcilla no vitrificada y recipientes con mangos de plástico que no es resistente al calor.

- ❑ Cuide de elegir un recipiente lo suficientemente grande, puesto que la carne puede hincharse mientras la está preparando al horno. La distancia entre la carne y la tapadera deberá ser equivalente a unos 4 cm.
- ❑ La carne fresca o congelada hay que sazonarla y agregarle una cantidad suficiente de agua, de modo que el fondo del recipiente quede cubierto. No olvide de ponerle la tapadera.
- ❑ Meta la carne en el horno frío a la altura 2.

Programas para asar

Carne, fresca	Pulsar la tecla selectora de programas	Número del programa	Pulsar la tecla selectora de pesos	Margen de pesos en kg*	Tecla de arranque
Carne de res	x	21	x	0,5 – 4,0	x
Carne de cerdo	x	22	x	0,5 – 4,0	x
Carne de ternera	x	23	x	0,5 – 2,5	x
Carne de cordero	x	24	x	0,5 – 2,5	x
Aves, costilla de cerdo tipo Kasseler con huesos	x	25	x	0,5 – 2,5	x
Ciervo, carnero, jabalí	x	26	x	0,5 – 2,5	x
Corzo, piezas de caza menor	x	27	x	0,5 – 3,0	x
Carne congelada					
Carne de res	x	28	x	0,5 – 3,0	x
Carne de cerdo	x	29	x	0,5 – 2,0	x
Carne de ternera	x	30	x	0,5 – 2,5	x
Carne de cordero	x	31	x	0,5 – 2,5	x
Aves, costilla de cerdo tipo Kasseler con huesos	x	32	x	0,5 – 2,5	x
Ciervo, carnero, jabalí	x	33	x	0,5 – 2,5	x
Corzo, piezas de caza menor	x	34	x	0,5 – 3,0	x

* La selección de valores que estén situados fuera del margen de pesos indicado no es admisible.

Desecar

Preparativos:

- ❑ Emplee únicamente frutas y verduras en estado impecable y lávelas siempre a fondo.
- ❑ Deje escurrir bien el agua o séquelas por completo.
- ❑ Forre las bandejas con papel para hornear o papel pergamino.

Manera de efectuar el ajuste:

1. Conectar el interruptor principal.
2. Pulsar la tecla ⊛.
3. Seleccionar la temperatura necesaria mediante el pomo medio.
4. Apretar la tecla de arranque.

Comestible, cantidad	Altura de colocación	Temperatura °C	Duración, horas
600 g manzanas en rodajas	2 + 4	60 – 80	aprox. 5
800 g de peras segmentadas	2 + 4	60 – 80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2 + 4	60 – 80	aprox. 24
800 g de champiñones picados	2 + 4	60 – 80	aprox. 5
200 g de hierbas aromáticas, aseadas	2 + 4	50 – 59	aprox. 3

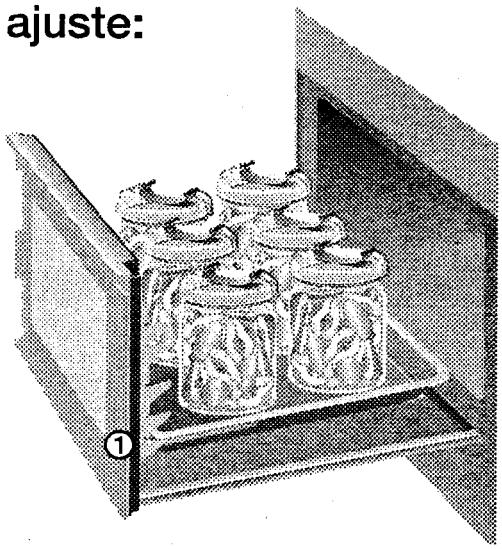
Nota: Si las frutas o verduras contienen mucho zumo o agua, darles vueltas varias veces. Una vez desecadas, separarlas inmediatamente del papel. La iluminación del horno se enciende tan sólo a partir de 60 °C. De este modo usted ahorrará energía.

Preparar conservas

Preparativos:

- ❑ Emplee únicamente frutas y verduras en estado impecable y lávelas siempre a fondo.
- ❑ Utilice frascos y aros de goma que estén limpios y en estado impecable. En lo posible, los frascos dèberán tener el mismo tamaño. Los datos precedentes se refieren a frascos redondos con una capacidad de un litro.
- ❑ Ponga las frutas en los frascos y preste atención a que los bordes de los mismos estén limpios. Coloque el aro de goma y la tapa, estando mojados, en los frascos ya llenos y cierre cada uno de los frascos con una abrazadera.
- ❑ Los tiempos indicados son valores orientativos. Puede haber diferencias en la temperatura del compartimiento, el número de los frascos, la cantidad y el calor del contenido del frasco. Antes de conmutar o desconectar, cerciorarse de que realmente los frascos estén burbujeando.

Manera de efectuar el ajuste:



1. Colocar la sartén universal a la altura 1, y los frascos de modo tal en la sartén que no establezcan contacto entre sí.
2. Verter medio litro de agua caliente (con aprox. 80 °C) en la sartén universal.
3. Cerrar el horno.
4. Conectar el interruptor principal.
5. Pulsar la tecla ⊛.
6. Seleccionar 140 – 150 °C mediante el pomo medio.
7. Pulsar la tecla de arranque.

Preparar conservas de frutas

Tan pronto como empiecen a aparecer burbujas pequeñas a intervalos breves en los tarros (después de unos 30 a 40 minutos), desconectar el horno pulsando dos veces la tecla de borrado.

Después de unos 25 a 30 minutos de postcalentamiento conviene sacar los frascos del horno, ya que si se dejan por más tiempo en el mismo para enfriarse se fomentará la aparición de gérmenes y la acidulación de la conserva hecha.

Preparar conservas de verduras

Tan pronto como empiecen a aparecer burbujas en los tarros, bajar la temperatura a aprox. 120 – 140 °C.

El momento apropiado para desconectar el horno viene indicado en el cuadro siguiente.

Comestibles Tarros de un litro	a partir de la aparición de las burbujas, minutos	Calor residual, minutos
Frutas		
– Manzanas, grosellas, fresas	desconectar	aprox. 25 min.
– Cerezas, albaricoques, melocotones, uvas espina	desconectar	aprox. 30 min.
– Puré de manzanas, peras, ciruelas	desconectar	aprox. 35 min.
Verduras con caldo frio		
– Pepinos	desconectar	aprox. 25 min.
– Remolacha roja	aprox. 30 min.	aprox. 30 min.
Col de bruselas	aprox. 40 min.	aprox. 30 min.
– Judías, colinado, lombarda	aprox. 50 min.	aprox. 30 min.
– Guisantes	aprox. 60 min.	aprox. 30 min.

Nota: Al sacar los tarros del horno, no depositarlos en una base fría o húmeda, pues los mismos podrían quebrarse.

Preparar conservas con el microondas

Las cantidades menores de frutas se pueden confitar rápida y sencillamente con el microondas.

Emplear únicamente frutas en estado impecable. Picarlas y mezclarlas con azúcar. Ponerlas en una vasija grande, idónea para el microondas, y colocar dicha vasija en la parrilla a la altura 2.

Dejar que formen espuma a 600 W, y a su vez revolver varias veces. Cargar de inmediato en un tarro limpio con tapa enroscable.

Tenga en cuenta que el período de estabilidad es limitado.

Cuidados y conservación

La cocina por fuera

Basta por completo el que usted repase en húmedo su cocina. Absténgase imprescindiblemente de utilizar productos agresivos o abrasivos, pues de lo contrario aparecerán manchas deslustradas. Si por descuido tales productos hayan entrado en contacto con su cocina, enjugarlos y eliminarlos inmediatamente con agua abundante.

Las ligeras diferencias en el color que se pueden notar en la cara anterior del aparato son atribuibles al empleo de diferentes clases de materiales como lo son vidrio, plástico, metal.

Por razones de fabricación, el cristal del horno no es absolutamente plano. Estos desniveles se pueden notar en los aparatos con cara frontal de espejos, dependiendo del ángulo de incidencia de la vista.

Encimera

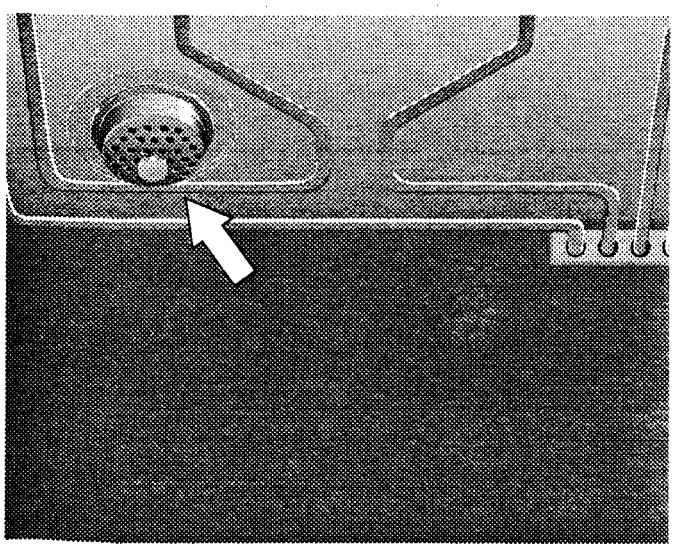
Preste atención a las instrucciones extensas para su conservación que acompañan la encimera.

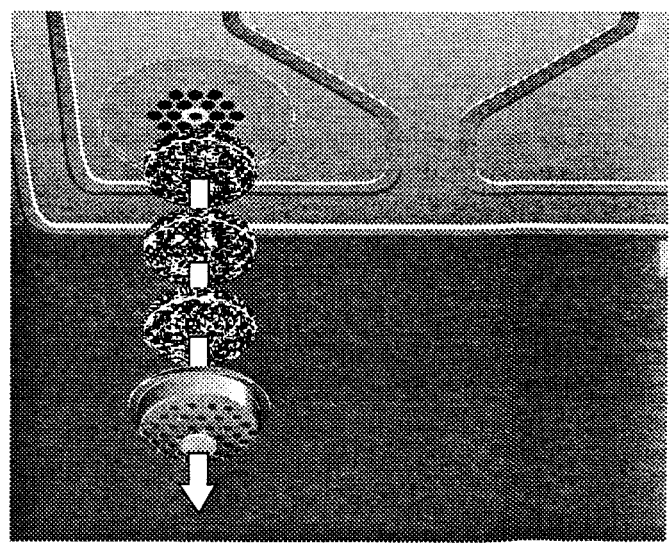
Filtro para vahos

En el techo del horno existe un filtro para vahos. El mismo es limpiado también automáticamente durante la autolimpieza.

Si usted quiere limpiar este filtro de por medio, será necesario quitarlo. Desenrosque para ello el tornillo y quite el filtro. El filtro y los cartuchos filtradores se podrán limpiar con agua jabonosa o en la cestilla para cubiertos del lavavajillas, volviendo a montarlos después en su sitio.

El horno puede funcionar también sin el filtro para vahos.





Accesorios

Ponga inmediatamente en remojo los accesorios, después de su uso, utilizando para ello uno de los detergentes corrientes. A continuación usted podrá eliminar con toda facilidad la suciedad adherida, utilizando para ello un cepillo o una esponja. La sartén universal, las chapas de enhornado dotadas de ganchos y la bandeja para grill pueden limpiarse a la par con la autolimpieza automática, dejándolos para ello en el horno.

Autolimpieza automática

Durante este proceso el horno es calentado hasta unos 500 °C. Con ello quedarán calcinados todos los residuos que hayan quedado en el horno después de asar, preparar al grill o haber hecho pasteles.
Esta limpieza dura unas tres horas. Durante este tiempo el horno se calentará durante dos horas, necesitando luego una hora para enfriarse.
Si la suciedad dentro del horno no es mucha, usted podrá abreviar este tiempo a dos horas.

Lo que le conviene saber

El horno está esmaltado. El esmalte requiere la cochura a temperaturas sumamente altas. La consecuencia puede consistir en unas ligeras variaciones de color.
Los cantos de chapas delgadas no admiten el esmaltado completo, razón por la cual pueden presentar una apariencia irregular. No obstante, ello no afecta en modo alguno la protección contra las corrosiones.

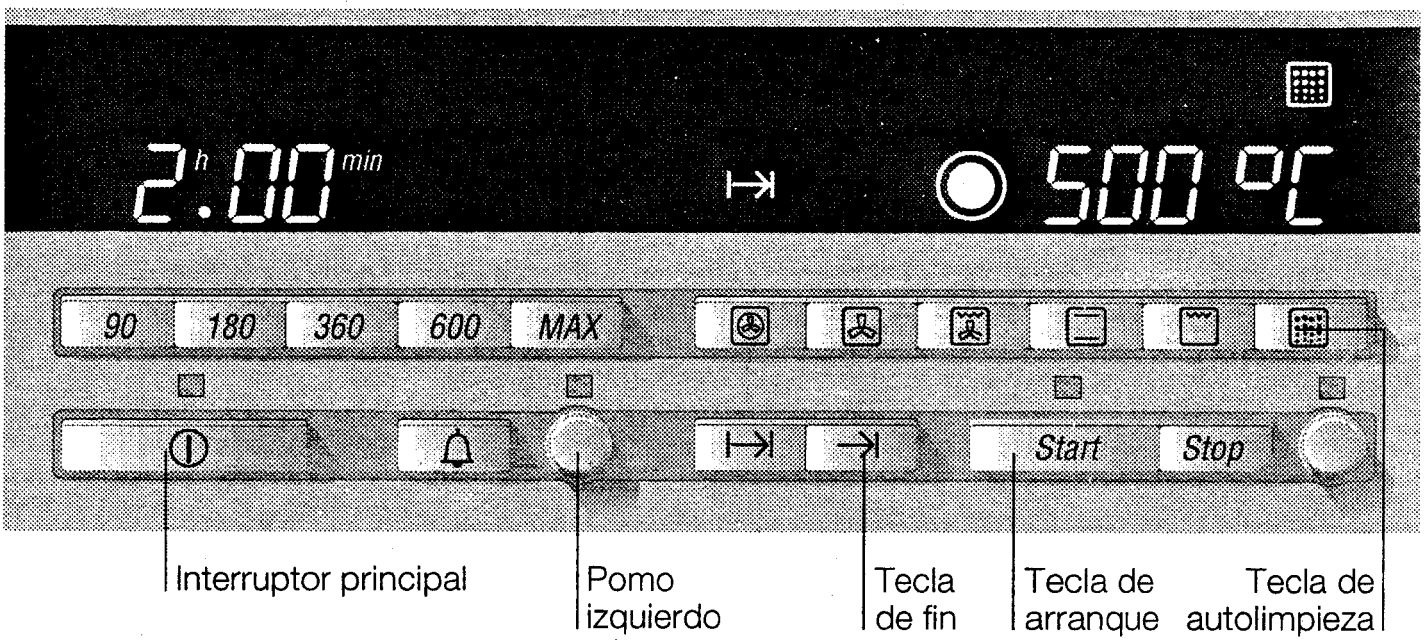
- ❑ Para su seguridad, la puerta del horno queda enclavada automáticamente a partir de unos 300 °C.
  El horno estará nuevamente desenclavado después de que la temperatura haya disminuido por debajo de los 300 °C. Si la autolimpieza es interrumpida mediante una desconexión prematura, p.ej. debido a un corte de corriente, el horno continuará en su estado enclavado. Apriete entonces el interruptor principal.
- ❑ La cocina se pone muy caliente por fuera. Preste atención a que la cara delantera de la misma permanezca libre.
- ❑ La iluminación del horno queda desconectada durante la autolimpieza.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- ❑ **La sartén universal, la bandeja para grill y las chapas de enhornado se podrán limpiar a la vez. Se admite tener introducidas a la altura 2 ya sea la sartén universal con bandeja para grill o una chapa de enhornado.**
- ❑ **Sacar del horno todos los demás accesorios y recipientes que pudiesen estar dentro.**
- ❑ **Eliminar del horno y de los accesorios la grasa, el jugo del asado y los demás restos de comidas repasándolo con un paño. De otro modo habrá peligro de incendio.**
- ❑ **Limpiar la puerta del horno y las superficies contiguas del horno a la zona de la junta de la puerta. No fregar la junta de la puerta.**

Continúa en la página siguiente

Manera de efectuar el ajuste:



1. Conectar el interruptor principal.
2. Pulsar la tecla de autolimpieza ▦.
   En el display central aparecerá la indicación 500 °C.
   En el display izquierdo quedará indicado un período de tiempo de tres horas. Este espacio de tiempo lo podrá aminorar usted a dos horas mediante el pomo izquierdo.
3. Pulsar la tecla de arranque.
   El proceso estará en marcha.

Después de transcurrido el tiempo previsto se podrá apreciar de nuevo la hora del día. Todas las programaciones hechas estarán borradas.

La autolimpieza deberá quedar conectada y desconectada automáticamente.

Para poder aprovecharse en su caso de ciertas tarifas reducidas para p.ej. corriente consumida en horas de la noche.

Proceda a los ajustes tal como vienen descritos bajo los puntos 1 y 2.

3. Pulsar la tecla de fin →|.
   En el display izquierdo aparecerá indicado el momento al cual estaría concluida la limpieza.
   Este momento lo deberá posponer usted.
4. Seleccionar el nuevo momento de finalización con la ayuda del pomo izquierdo.
5. Pulsar la tecla de arranque.
   En el display vuelve a aparecer la hora del día.
   La autolimpieza quedará conectada y desconectada al momento correcto.
   Después de transcurrido el tiempo de limpieza volverá a aparecer la hora del día.
   Todas las programaciones hechas estarán borradas.

Después de haberse enfriado el horno

Elimine primeramente las cenizas repasando el interior del horno con un paño húmedo.

Dicho de paso:

Bajo unas condiciones de uso normales bastará por completo el que usted active la autolimpieza del horno una vez cada dos a tres meses. La cocina consume para este proceso de limpieza solamente unos 4 hasta 6 kilovatios/hora.

El esmalte especial sumamente resistente al calor y las piezas metálicas brillantes dentro del horno pueden perder su brillo o decolorarse después de un período de tiempo mayor. Esto es absolutamente normal y no tiene influencia alguna en el buen funcionamiento. No someta tales decoloraciones a tratamientos a base de esponjas o detergentes agresivos, ya que sus esfuerzos serán infructuosos.

Manera de limpiar el horno a mano

Si usted desea limpiar su horno sin hacer uso de la autolimpieza automática, repáselo por dentro con agua jabonosa caliente o vinagre diluido.

Para la limpieza más fácil

Para la limpieza más fácil

puede usted quitar el carro para hornear con unas pocas manipulaciones. Extraer el carro para hornear hasta el tope, levantarlo ligeramente y depositarlo con cuidado.

El horno estará iluminado al conectar usted el interruptor principal y abrir la puerta del horno.

En caso de utilizar usted un agente limpiador especial para hornos, aténgase a las instrucciones siguientes:

- ❑ Emplear dicho agente únicamente con el horno en estado frío.
- ❑ Dejar que actúe el agente. En caso de manchas rebeldes, calentar el horno durante dos minutos a 50 °C, pero nunca por un período de tiempo mayor, ya que de otro modo las manchas se transmitirán al esmalte.
- ❑ Repasar a fondo el horno.

El vidrio cubridor de la iluminación del horno se limpiará al igual como las demás partes del horno.

Una avería

¿qué hacer?

Si se ha presentado una avería, ésta a menudo se debe a una pequeñez. Antes de que usted recurra al Servicio Postventa, fíjese en los consejos siguientes.

Avería	Posible causa	Consejo/Eliminación
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Cerciórese de que los fusibles de la cocina estén en orden.
	Corte de corriente.	Compruebe si se enciende la lámpara de la cocina.
	El interruptor principal no está conectado.	Conectarlo. El piloto de control debe estar encendido.
El microondas no funciona.	La puerta no está cerrada totalmente.	Compruebe si no están atrapados en la puerta restos de comida o algún cuerpo extraño. Cerciórese de estar limpias las superficies de la junta.
	La tecla de arranque no está pulsada.	Pulsar la tecla de arranque.
Los alimentos están necesitando más tiempo para calentarse y estar en su punto.	Se seleccionó una potencia del microondas demasiado pequeña.	Seleccionar una potencia mayor.
	Se puso en el aparato una cantidad mayor a la acostumbrada.	Cantidad doble, tiempo doble.
	Los alimentos estaban más fríos que lo acostumbrado.	Darle vuelta de por medio a los alimentos.
El microondas no se deconecta.		Desconectar el interruptor principal o el fusible de la cocina.
Después de efectuada la autolimpieza no se deja abrir la puerta del horno.	Corte de corriente.	Pulsar brevemente el interruptor principal después de que la cocina se haya enfriado.

Sustituir la bombilla para iluminar el horno

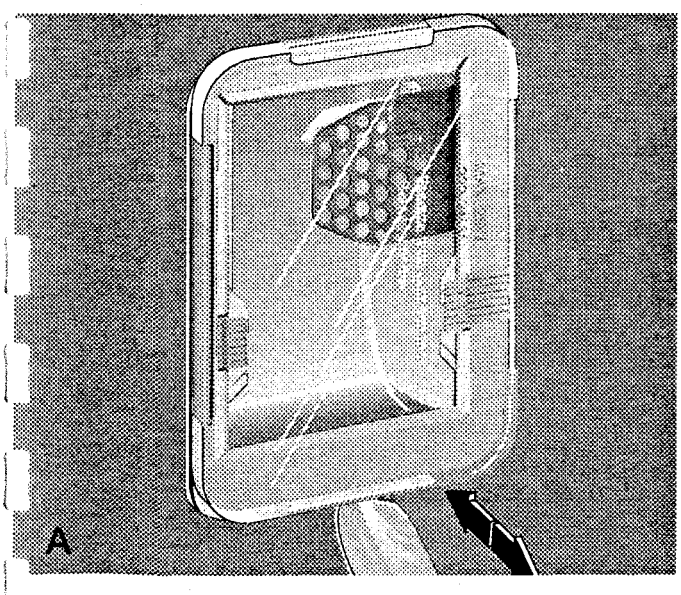
En caso de haberse quemado una de las bombillas para la iluminación del horno, la misma tendrá que sustituirse. No obstante, ello lo podrá hacer usted misma. Las lámparas de repuesto idóneas, termorresistentes, las podrá adquirir usted del Servicio Postventa o en el comercio del ramo. Con este fin mencione el Nº E y el Nº FD de su cocina eléctrica. Emplee únicamente estas lámparas.

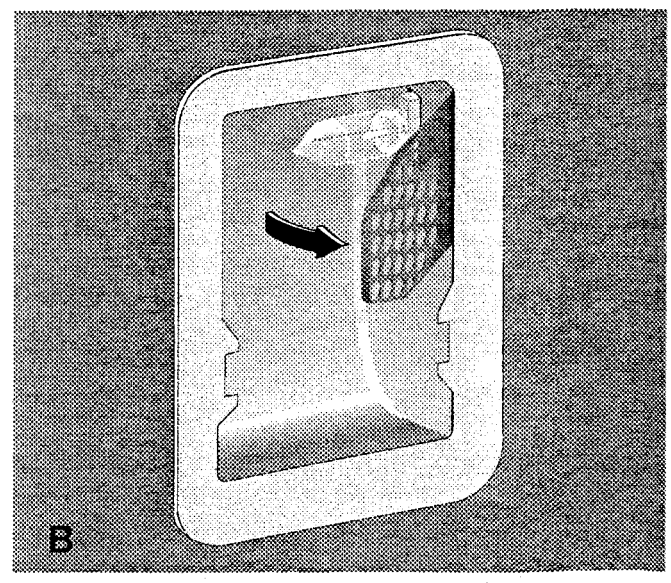
Proceda del modo siguiente:

1. **Desconectar el fusible de la cocina.**
2. Quitar el carrito interior. Poner un paño en el horno frío, para prevenir deterioros.
3. Quitar el cristal cubridor con la junta. Emplear para ello el mango de una cuchara que se girará convenientemente (A).
4. Levantar la tapa (B). ¡Cuidado! La bombilla puede estar caliente.
5. Extraer la bombilla tirando de la misma – no desenroscarla (C) – y sustituirla por otra del mismo tipo. Presionar la bombilla nueva hasta el fondo.
6. Doblar ligeramente con la mano hacia adentro los resortes de sujeción que lleva el cristal cubridor. Volver a colocar el cristal cubridor con su junta (D). Fíjese en que queden enclavados los dos resortes.
7. Quitar el paño.
8. Conectar el fusible y poner de nuevo la hora.

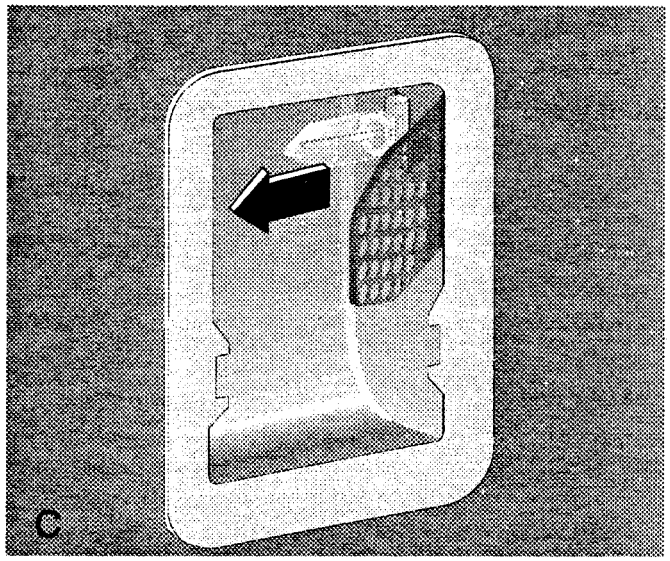
Las piezas deterioradas, como lo son el cristal o la junta, tienen que ser sustituidas.

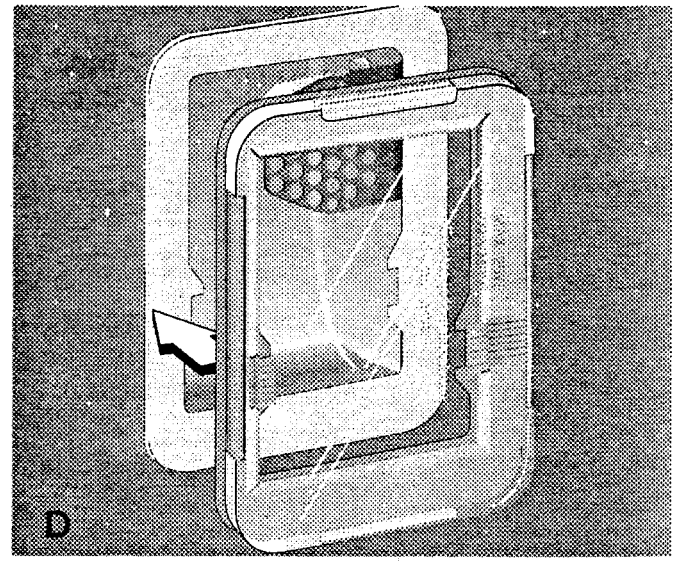
Lado derecho



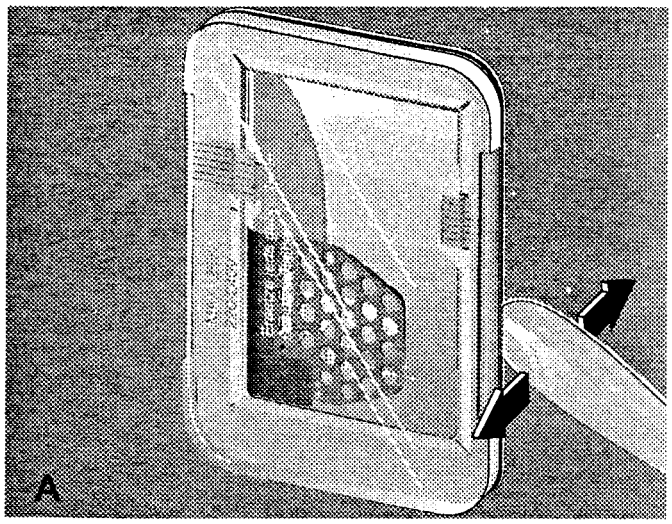


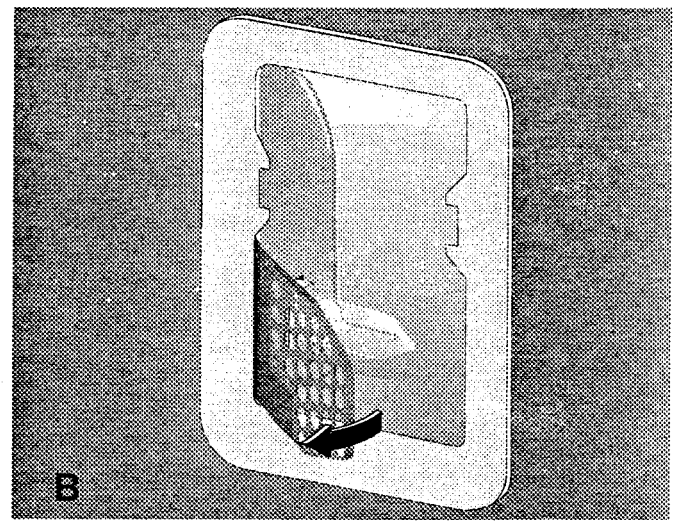
Continúa en la página siguiente

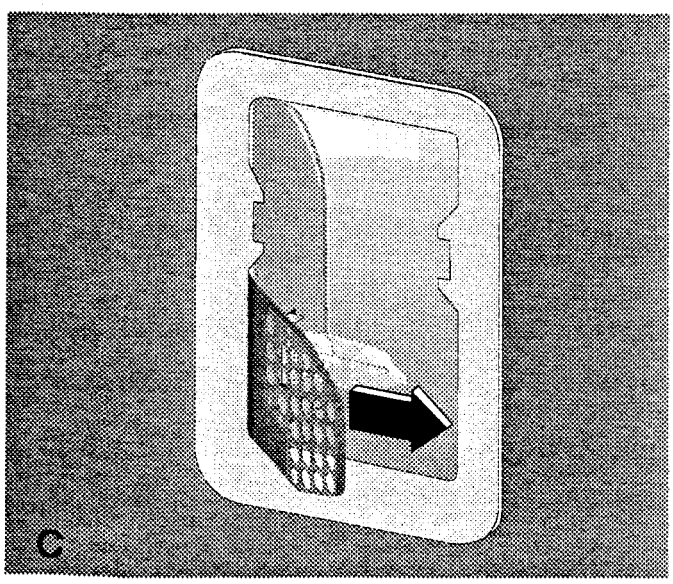


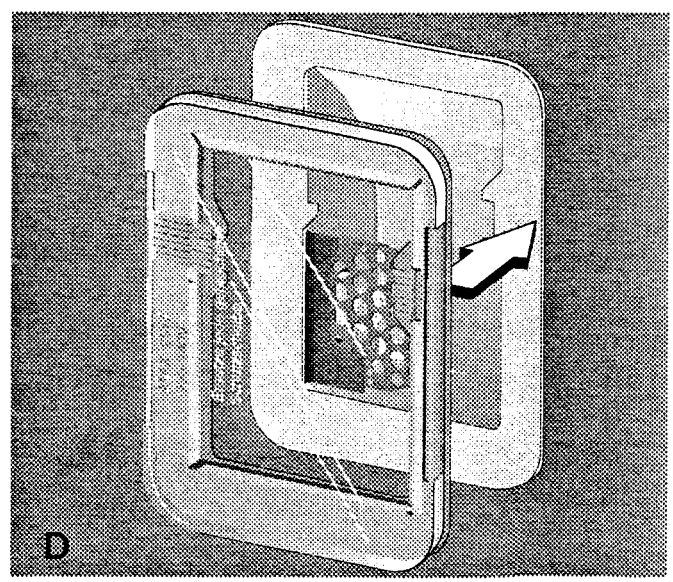


Lado izquierdo





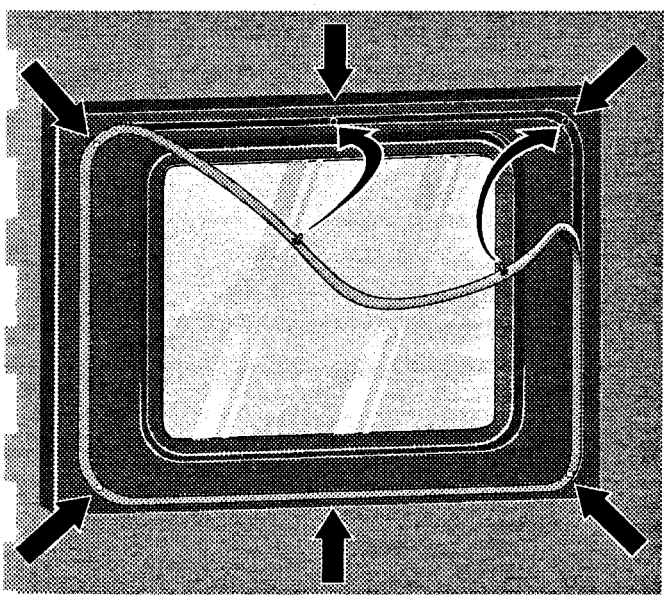




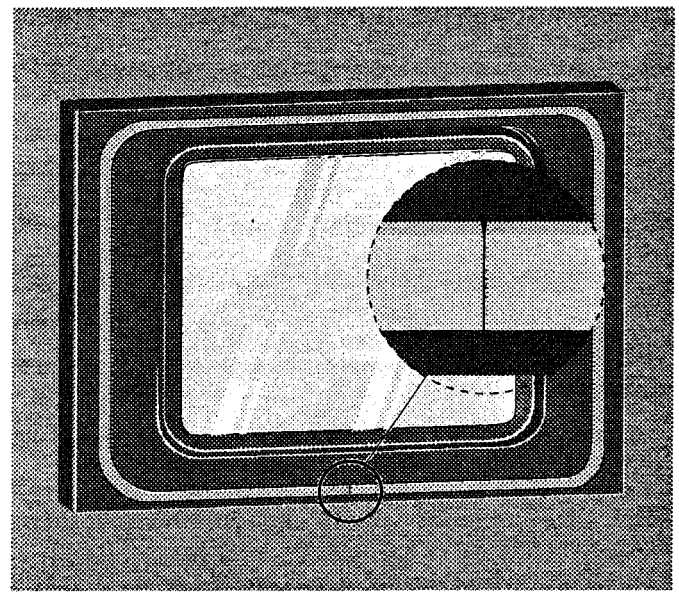
Sustituir la junta de la puerta

Si la junta de la puerta acusa un defecto, la misma puede ser cambiada. Las juntas de repuesto para su horno puede conseguirlas usted dirigiéndose al Servicio Postventa. Indique para ello el número E y el número FD de su aparato.

En la junta de la puerta existen 6 ganchillos. Enganchar estos ganchillos en la puerta.



Nota:
La unión a tope en el centro de la parte inferior de la junta de la puerta debe su existencia a razones de orden técnico.



Reparaciones

Si los consejos indicados no le sirvieron para eliminar la avería, no dude en recurrir a nuestro Servicio Postventa. Las reparaciones las deberá mandar efectuar usted únicamente por los técnicos del Servicio Postventa que están debidamente instruidos. En caso de reparaciones inexpertas de su aparato, ello podrá implicar unos serios peligros para usted. Las señas y el número de teléfono del Servicio Postventa más próximo los podrá hallar usted en el listín telefónico. También los centros de servicio postventa que aparecen en dicho listín le indicarán gustosamente el Servicio Postventa que le quede más cerca a usted.

Al dirigirse al Servicio Postventa, mencione siempre el número de producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) de su aparato. El rótulo de características que contiene estos números lo podrá ver usted, al extraer el carrito interior, en el costado derecho de la puerta del horno. Para que usted no tenga que andar buscando estos datos al haberse presentado una avería, sírvase apuntarlos inmediatamente a continuación.

Nº E	FD

Apuntes

Vai dar-lhe muito prazer cozinhar com este fogão.

Para que possa tirar partido de todas as vantagens técnicas, leia primeiro estas instruções de serviço.

Elas são válidas para diversos modelos de outros países e são, por isso, em várias línguas. O manual contém um índice de línguas para que se possa ter as instruções de serviço sempre à mão na língua desejada.

No início das instruções de serviço fornecemos-lhe informações importantes relativas à segurança. Ficará, então, a conhecer mais de perto as diferentes partes do seu novo fogão. Mostramos-lhe tudo o que pode fazer com ele e como operá-lo. As tabelas estão construídas de forma a poder regulá-lo passo a passo. Aqui encontrará pratos usuais, a louça adequada, os níveis de introdução dos tabuleiros e os valores de regulação ideais, tudo isso, naturalmente, já testado no osso estúdio de cozinha. Para que o seu fogão se mantenha bonito por muito tempo, fornecemos-lhe muitos conselhos relativos aos cuidados a ter e á limpeza do mesmo. E se algum dia surgir uma avaria – na última página encontram-se informações sobre como eliminar por si próprio pequenas avarias.

Tem dúvidas? Procure sempre primeiro no índice pormenorizado. Assim pode orientar-se rapidamente.

E agora – divirta-se muito a cozinhar.

Uma contribuição para a protecção do meio-ambiente – nós utilizamos papel branqueado sem cloro e papel reciclado.

Índice

Página

Pontos que deve respeitar

Eliminação do material de embalagem e de aparelhos velhos 334

Antes da ligação do novo aparelho 334

Indicações de segurança 335

Como evitar danos no aparelho 337

Este é o seu novo fogão

Painel de controlo 338

Tipos de aquecimento 340

A lógica FUZZY 341

Forno e acessórios 342

Antes da primeira utilização

Acertar o relógio 344

Limpe o forno 344

Tecla principal 345

Aquecimento rápido 345

Temporizador 346

Cozinhar

Botões para a placa de aquecimento 347

Electrõnica de pré-cozedura 347

Como regular 348

Placa de aquecimento 349

Para poupar energia 349

Micro-ondas

Louça 350

Como regular 351

Tabelas para descongelar, aquecer, cozer 353

Refeições de teste 358

Conselhos para o micro-ondas 360

Forno sem micro-ondas

Como regular 361

Se quiser desligar o forno manualmente 361

Página

Se quiser ligar o micro-ondas por pouco tempo 361
Se quiser que o forno se desligue automaticamente 361
Se quiser que o forno se ligue e desligue automaticamente 362

Forno combinado com micro-ondas

Como regular 363
Desligar micro-ondas e forno ao mesmo tempo 363
Ligar e desligar micro-ondas e forno ao mesmo tempo 364

Tabelas

Bolos e bolinhos 366
Conselhos para cozer no forno 369
Carne, aves e peixe 371
Conselhos para assar e grelhar 376
Empadões, gratinados e torradas ou tostas 378
Produtos ultra-congelados 380
Possibilidades adicionais 380

Programa automático

Como regular 382
Tabelas de descongelamento 383
Tabelas de assar 384

Desidratar 388

Conservar 388

Como cuidar do seu fogão

Cuidados a ter 390
Limpeza automática 392

Avarias, reparação

O que fazer em caso de avaria? 395
Substituição da lâmpada do forno 396
Substituir a vedação da porta 398
Reparação, N°. E e N°. FD 398

Eliminação do material de embalagem e de aparelhos velhos

- Elimine o material de embalagem de forma ecológica: Para o transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz e nós limitamo-nos ao que é realmente necessário. Todos os materiais de embalagem utilizados são compatíveis com o meio-ambiente e podem ser reaproveitados. Peças de madeira não são tratadas com produtos químicos. A cartonagem é constituída por 80 a 100% de papel velho. As folhas são de polietileno (PE), as cintas para a embalagem são de polipropileno (PP) e as peças para almofadar são de poliestireno (PS) espumoso sem CFC's. Os materiais são de ligações puras de hidrocarboneto e são recicláveis. Através do tratamento e da reciclagem podem-se economizar matérias-primas e diminuir o volume de lixo.
- Antes de eliminar o aparelho velho torne-o inutilizável. Envie-o, então, para um centro de recolha de materiais recuperáveis. Informe-se junto da sua administraçao municipal sobre o endereço do centro de recolha de materiais recuperáveis mais próximo.

Antes da ligação do aparelho novo

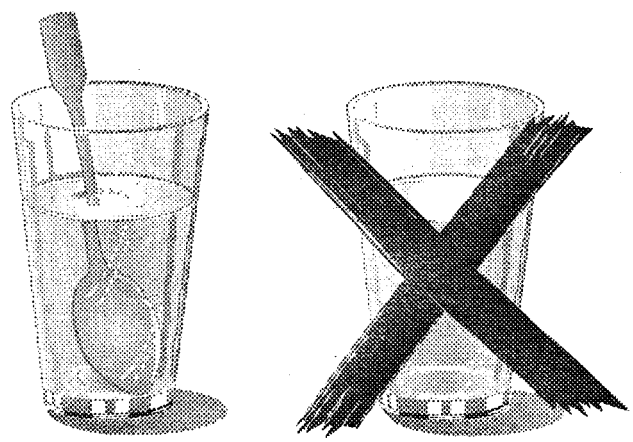
- Antes de utilizar o aparelho novo, é favor ler cuidadosamente as instruções de serviço. Elas contêm informações importantes para a sua segurança, bem como para o uso e conservação do aparelho.
- Guarde bem as instruções de serviço e de montagem para um eventual proprietário seguinte.
- Se o aparelho se encontrar danificado, não deve colocá-lo em funcionamento.
- A montagem e ligação do aparelho tem de ser feita de acordo com as instruções em anexo e de acordo com a ilustração de ligação e só pode ser efectuada por uma pessoa concessionária especializada. Se o aparelho for instalado de forma errada, o direito de garantia em caso de danos é anulado.
- Os nossos aparelhos correspondem às prescrições de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só podem ser efectuadas por um técnico de assistência técnica instruído pelo fabricante. Se o seu aparelho for consertado indevidamente, pode expor-se a graves perigos.

ndicações de segurança Generalidades

- ❑ Utilize o aparelho só para a preparação de refeições.
- ❑ As superfícies dos aparelhos para cozinhar e aquecer ficam quentes durante o funcionamento. O interior do forno e os elementos de aquecimento ficam muito quentes. Mantenha as crianças sempre, e por princípio, afastadas do aparelho.
- ❑ Sempre que prepare refeições com gorduras ou óleo, permaneça nas proximidades. Pois em caso de sobre-aquecimento, as referidas substâncias podem-se incendiar.
- ❑ Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não podem tocar nas placas de aquecimento quentes, nem tão pouco podem ser entalados na porta do forno quente. O isolamento poderia ser danificado.
- ❑ Se a porta do forno estiver danificada, só volte a utilizar o forno depois de ter sido reparada por um técnico especializado do serviço de assistência. Caso contrário, podem ser liberadas micro-ondas.
- ❑ Em caso de avarias, desligue o fusível.
- ❑ Não guarde qualquer objecto inflamável no forno. Estes poderiam inflamar-se em caso de uma ligação involuntária.
- ❑ Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de aquecimento.

Perigo de queimaduras!

- ❑ Ao aquecer líquidos coloque sempre uma colher de chá no recipiente a fim de evitar o atraso da ebolição. Atraso da ebolição significa que a temperatura de ebolição é alcançada sem que surjam as bolhas habituais de fervedura. Basta um simples estremecimento do recipiente para que o líquido quente de repente transborde ou salpique, o que poderá provocar ferimentos e queimaduras.



Continuação na página seguinte

- ❑ Comida para bebés:
  Ao aquecer comida para bebés em frascos ou biberões, tire sempre a tampa ou a chupeta. Depois da comida estar quente, é necessário mexer ou agitar bem a comida para o bebé, de forma que o calor seja distribuido uniformemente. Antes de dar a comida à criança, verifique sempre se a temperatura está adequada. Perigo de queimaduras!
- ❑ Não aqueça comida ou bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- ❑ Bebidas alcoólicas não podem ser aquecidas demais. Perigo de explosão!
- ❑ Não aqueça alimentos em embalagens térmicas, pois estas poderiam incendiar-se.
  Géneros alimentícios embalados em folha de plástico podem estourar e a película pode derreter.
- ❑ Não coza ovos dentro da casca e não aqueça ovos já cozidos. Estes poderiam rebentar de forma explosiva. O mesmo se aplica para crustáceos. No caso de ovos estrelados ou ovo no copo, é necessário picar primeiro a gema do ovo.
- ❑ No caso de géneros alimentícios com cascas ou peles duras, p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes de os aquecer, fure a pele ou a casca.
- ❑ Se quiser secar ervas aromáticas, fruta, pão ou cogumelos, será necessário acompanhar e monitorizar o processo de secagem, pois em caso de secagem excessiva existe o perigo de incêndio.
- ❑ Não aqueça óleo vegetal no micro-ondas. Poderia incendiar-se.
- ❑ Louça de porcelana e cerâmica pode conter pequenos orifícios nas pegas e nas tampas. Por trás desse orifícios encontra-se um espaço oco. A humidade que entra nesses orifícios pode provocar que a peça se parta.
- ❑ Ajustar sempre as potências e os tempos referidos nas instruções de serviço para o micro-ondas. Se a potência ou o tempo escolhidos forem demasiado elevados, o género alimentício poderá incendiar-se e danificar o aparelho.
- ❑ Alimentos aquecidos com o micro-ondas transmitem calor para a louça. Por isso a louça pode ficar muito quente. Utilize sempre uma pega ou um pano para pegar nela.

Como evitar danos no aparelho

- ❑ Não coloque tabuleiros sobre o fundo do forno nem o cubra com folha de alumínio, pois isso provocaria uma acumulação térmica. O tempo de cozedura não é o mesmo e o esmalte ficará danificado.
- ❑ Nunca deite água directamente no forno quente. Poderiam surgir danos no esmalte.
- ❑ Não é possível eliminar manchas provocadas por sumos de fruta que escorrerem do tabuleiro de bolos. Se quiser fazer bolos de fruta muito húmidos directamente no tabuleiro, utilize, de preferência, o tabuleiro universal porque é mais fundo.
- ❑ Não se ponha em cima da porta aberta do forno nem se sente nela nem no carro do mesmo.
- ❑ A porta do forno tem de fechar bem. Mantenha limpas as superfícies de vedação da porta.
- ❑ Ligue o micro-ondas apenas com algum alimento no compartimento de cozedura. Sem qualquer alimento no interior, o aparelho poderia ficar sobrecarregado. Unica excepção: um breve teste de louça (ver indicações referentes a louças).
- ❑ Restos maiores devem ser retirados do forno antes da limpeza automática. Existe perigo de incêndio!

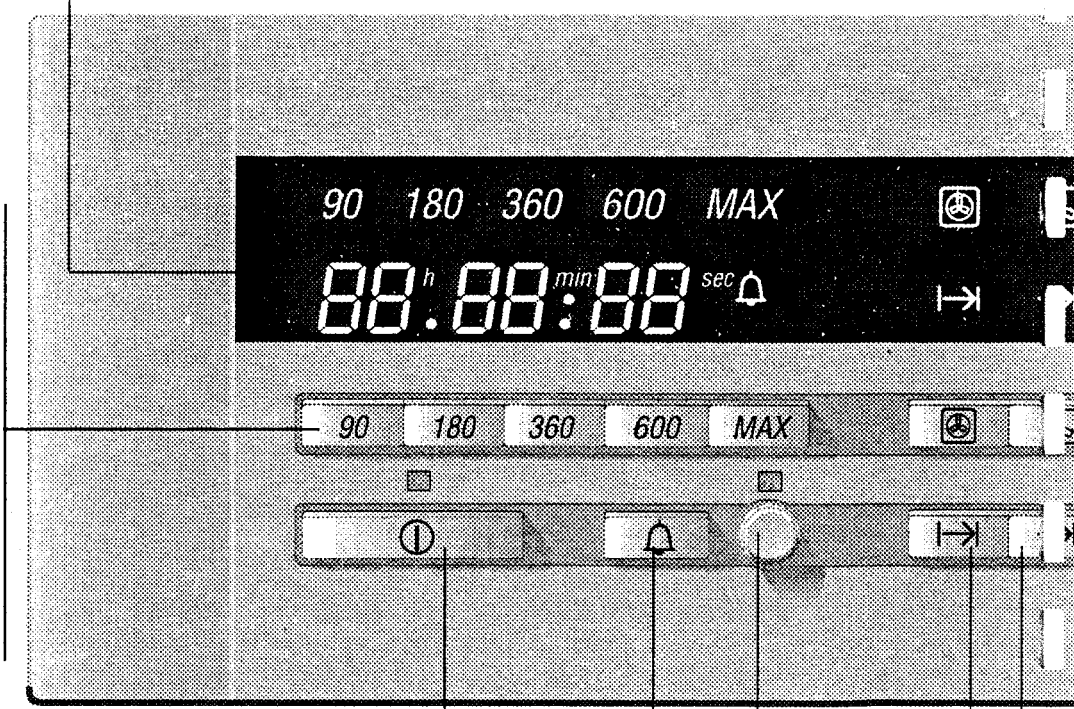
Painel de controlo

Cada entrada é confirmada pelo símbolo luminoso correspondente. Uma lâmpada intermitente indica-lhe o seguinte: aqui ainda é preciso regular.

Os botões são embutíveis. Para os fazer sair ou entrar, basta premir na superfície do interruptor. O botão rotativo tem de estar na posição "Desligado".

O fogão está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo depois do forno ter sido desligado, enquanto ainda estiver quente.

Mostrador para h = horas
min = minutos
sec = segundos



Teclas para seleccionar a potência do micro-ondas

90 W = descongelar alimentos sensíveis
180 W = descongelar e cozer
360 W = cozer
600 W = aquecer
MAX = aquecer líquidos

Tecla principal com lâmpada de controlo. Com ela liga-se e desliga-se o forno.

Tecla Temporizador

Tecla Tempo de cozedura

Botão rotativo esquerdo com lâmpada de sinalização para acertar as horas.

Tecla fim

Indicações

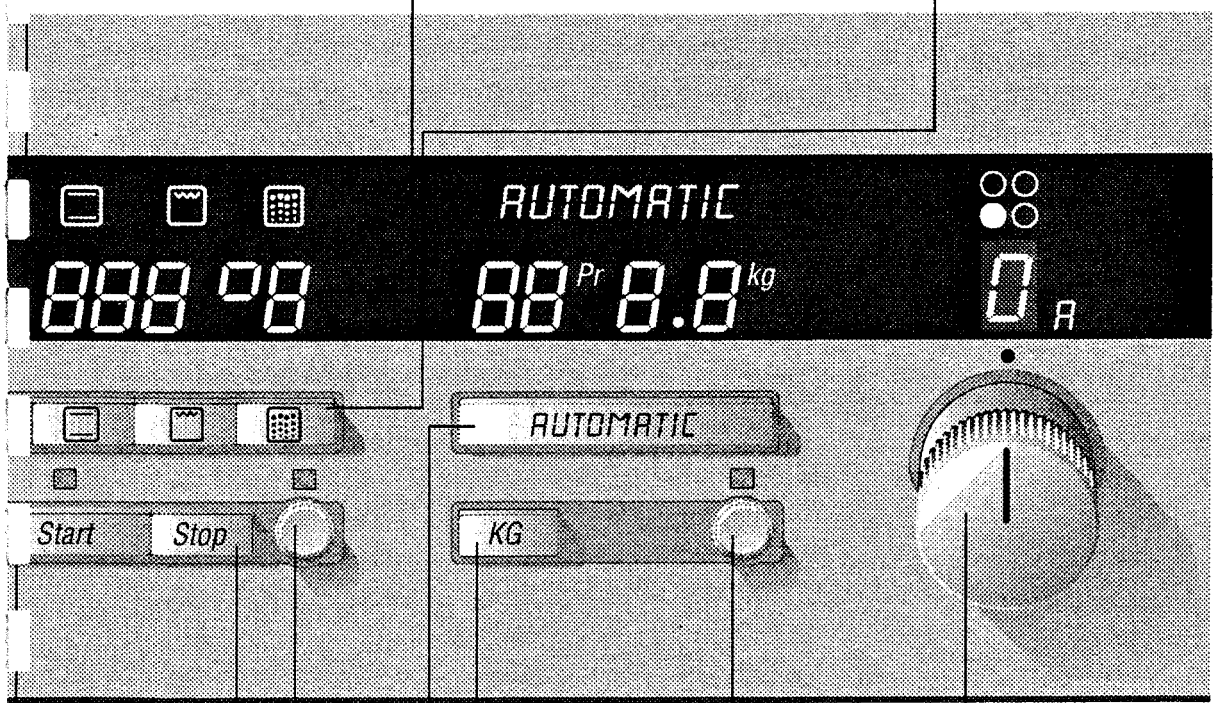
❑ Os botões e o manípulo da porta do forno aquecem quando o aparelho é utilizado a altas temperaturas durante um período prolongado. O aparelho satisfaz as exigências prescritas para aparelhos térmicos.

Lampada de controlo de temperatura.
Ela acende quando o termostato é ligado, e apaga quando a temperatura ajustada é alcançada. No caso de cozedura posterior, a lâmpada acende de novo.

Mostrador de temperatura.
30 – 300 °C
Excepção: 20 °C ar quente
Níveis do grelhador
superfície grande
1 = fraco
2 = médio
3 = forte (regulação inicial)
superfície pequena
E1 = fraco
E2 = médio
E3 = forte

Teclas para o tipo de aquecimento
- Circulação de ar quente 3-D
- Circulação de ar quente
- Grelhar com circulação de ar
- Aquecimento por cima e por baixo
- Grelhador (para superfície grande e pequena)
- Limpeza automática

Aquecimento rápido: Premir tecla ▭ ou tecla duas vezes



Tecla Start com lâmpada de controlo

Premir 1 x a Anulação. uncionamento . Premir 2 x. os os dados roduzidos são anulados.

Botão rotativo do meio com lâmpada de sinalização para temperatura e níveis de grelhar.

Tecla de programas

Tecla do peso

Botão rotativo direito com lâmpada de sinalização: para número do programa, peso.

Botões da placa de aquecimento. Para os fazer sair ou entrar, basta premir na superfície do botão.
O botão tem de estar na posição "Desligado".

Tipos de aquecimento

Encontram-se à sua disposição diversos tipos de aquecimento para o forno.

Aquecimento por cima e por baixo
Aqui o calor é emanado igualmente por cima e por baixo para os bolos ou assados, pão, torta de biscoito ou bolos de frutas suculentos num só nível que lhe oferecem, assim, os melhores resultados. O aquecimento por cima e por baixo também é apropriado para assados magros.

Circulação de ar quente
O ventilador instalado na parede traseira, espalha homogeneamente pelo forno o calor do aquecimento por cima e por baixo.
A circulação de ar quente é ideal para cozer num nível só e para muitos bolos em formas. As temperaturas do forno necessárias são mais baixas do que no aquecimento por cima e por baixo. Pode-se economizar energia. Para descongelar a circulação de ar quente é ideal.

Circulação de ar quente – 3D
Em comparação à circulação de ar quente convencional, neste tipo de circulação de ar o calor é gerado por três fontes de aquecimento; aquecimento por cima, aquecimento por baixo e um aquecimento anular situado na parede traseira do forno. Com a circulação de ar quente 3D pode-se cozinhar em dois ou três níveis ao mesmo tempo.
A circulação de ar quente 3D é ideal para conservar e desidratar.

Grelhar com circulação de ar
Os aquecedores do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante a pausa de aquecimento, o ventilador faz circular o calor emanado pelo grelhador em redor do alimento. Assim, as peças de carne ficam com uma crosta estaladiça e louras em toda a volta.
Grelhar com circulação de ar é principalmente apropriado para grandes pedaços de assado e aves.

Grelhar sem circulação de ar – superfície grande e pequena
Toda a superfície por baixo do aquecedor do grelhador fica quente. Podem-se grelhar vários bifes, salsichas, peixe ou fazer tostas.
Apenas a parte central do aquecedor do grelhador fica quente no caso da superfície pequena.
Este tipo de aquecimento é apropriado para quantidades pequenas. Coloque as peças que pretende grelhar na parte do meio da grelha. Assim poupa-se energia.

Limpeza automática do fogão
Grelhador, ventilador para a circulação do ar e o aquecimento por baixo estão ligados. O forno aquece até aprox. 500 °C. Todos os resíduos se transformam em cinza e podem ser limpos depois com a maior facilidade.

Micro-ondas
Dentro dos alimentos, as micro-ondas são transformadas em calor. O micro-ondas é apropriado para descongelar, aquecer, derreter e cozer rapidamente.

Níveis de potência do micro-ondas:

MAX	para aquecer líquidos
600 W	para aquecer e cozinhar alimentos
360 W	para cozinhar carne e aquecer alimentos sensíveis.
180 W	para descongelar e continuar a cozinhar
90 W	para descongelar alimentos sensíveis.

Combinação micro-ondas e forno
O sistema de aquecimento funciona juntamente com o micro-ondas. As refeições continuam a ficar estaladiças e louras, mas tudo muito mais rápido e com menos consumo de energia.

Aquecimento rapido

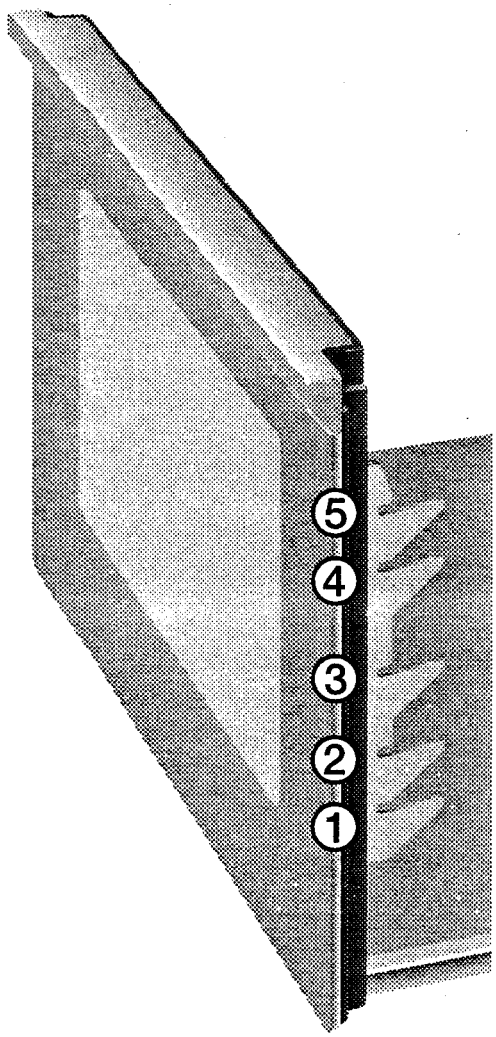
Para que possa aquecer o forno rapida. O aquecimento anular, o aquecimento por baixo e o grelhador estão em funcionamento. O aquecimento rápido pode ser utilizado para aquecimento por cima ou por baixo ou para a circulação de ar quente .

ógica FUZZY

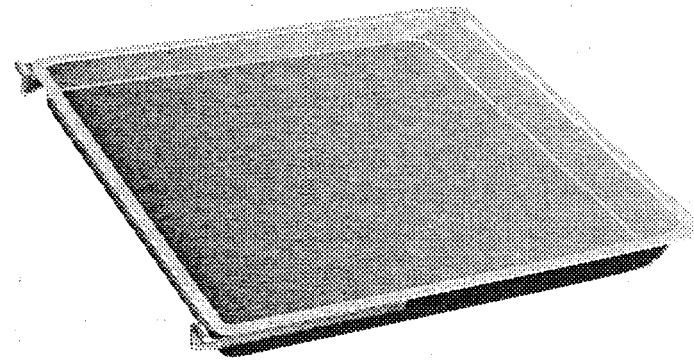
O sistema electrónico do seu fogão está apetrechado com Lógica Fuzzy. A Lógica Fuzzy é um sistema moderno de comando. A sua vantagem é: regulação exacta da temperatura. Isso proporciona-lhe novas possibilidades, p. ex. preparar iogurtes.

Continuação na página seguinte

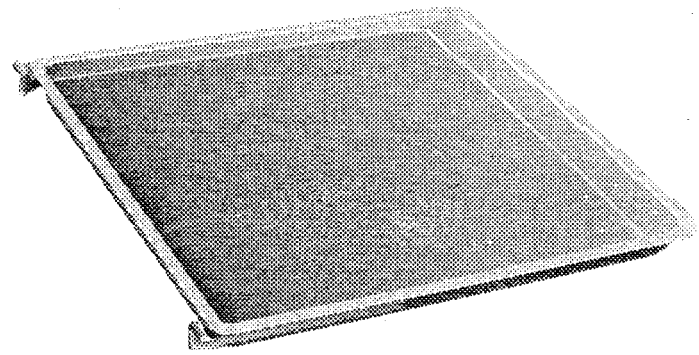
Carro telescópico do forno e acessórios



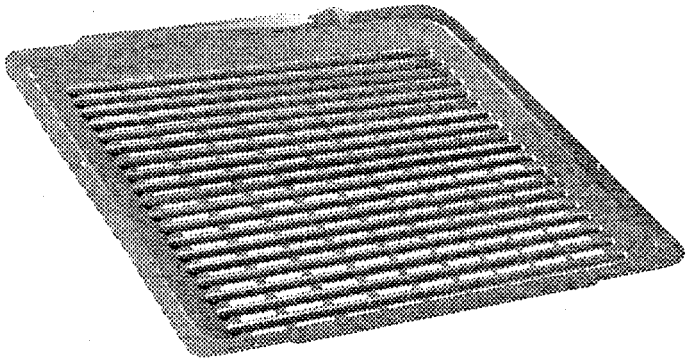
O carro telescópico tem 5 níveis para os acessórios.



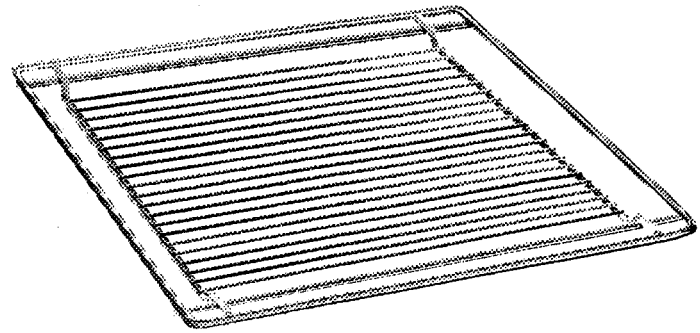
Tabuleiro universal para bolos húmidos e assados grandes. Também pode ser usada como recipiente para aparar gordura, caso queira grelhar directamente sobre a grelha.



Tabuleiro para bolos ou bolachas.



Tabuleiro para grelhados de peixe, tostas, salsichas ou como protecção contra salpicos ao assar aves grandes. Só utilizar o tabuleiro para grelhados dentro do tabuleiro universal.



Grelha para louça, formas de bolos, assados e pedaços para grelhar.
A grelha pode ser metida no forno com a curvatura virada para cima ou para baixo. Assim pode-se alterar a distância entre a grelha e o aquecimento do grelhador.

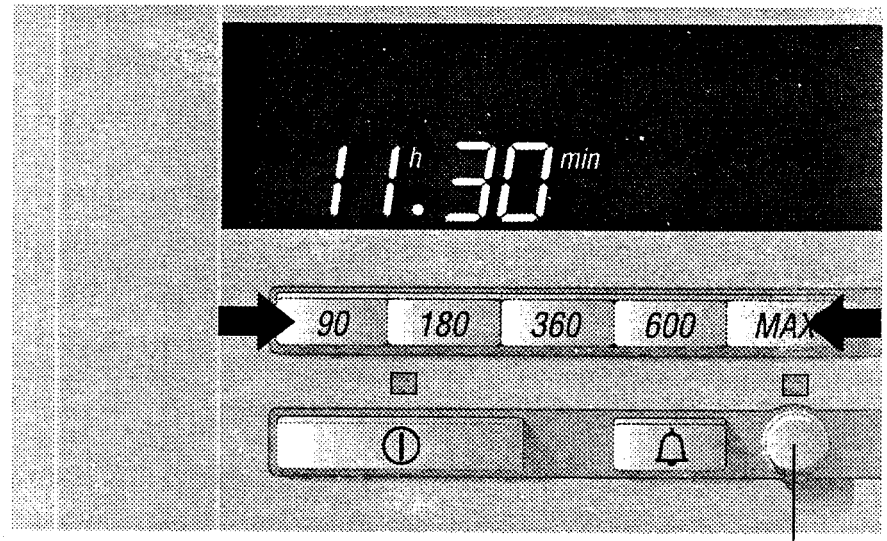
O tabuleiro de bolos ou o tabuleiro universal podem-se deformar com a continuação da utilização do forno. O motivo para essas deformções são as grandes diferenças de temperatura dos acessórios. Tais diferenças ocorrem, p. ex., quando apenas uma parte do tabuleiro é ocupada ou quando se coloca algo congelado sobre o tabuleiro como, p. ex., uma pizza.

Contudo, a deformação desaparece enquanto se coze, assa ou grelha.

Os **acessórios** encontram-se à venda numa casa especializada. Indique o n° E e o n° FD do seu aparelho.

Horas

Após a instalação do aparelho, piscam alternadamente no mostrador três zeros. Acerte as horas.



Botão rotativo esquerdo

1. Premir brevemente ao mesmo tempo a tecla 90 e a tecla MAX. Aparece 12 h 00 min, essa é a regulação inicial.
   Nos próximos três segundos deve-se começar com a regulação da hora, caso contrário fica registado 12 h 00 min.
2. Premir o botão rotativo esquerdo, para que ele se solte, e acertar a hora. Pode girar o botão rotativo para a direita ou para a esquerda.

Mudar as horas:
(p. ex. de horário de Inverno para horário de Verão).
Acerte novamente.

Indicações:

- Se houver uma falha de corrente, a hora ajustada é anulada. Os três zeros voltam a piscar. Regule novamente.
- Enquanto os três zeros piscarem o fogão não aquece.
- Entre as 22:00 e as 6:00 horas a indicação da hora é iluminada somente com metade da intensidade.

Limpe o forno

Antes da primeira utilização:
Limpe o forno e os acessórios com água de sabão.
Não é necessário aquecer o forno.

O forno é iluminado quando se liga o interruptor e abre a porta do forno.

Tecla principal

Para que crianças não possam ligar o fogão, o mesmo vem apetrechado com um interruptor principal. Só se pode ajustar o forno quando o interruptor principal está ligado e a lâmpada de controlo acende. Desligue o fogão após cada utilização com a tecla principal. Evidentemente a regulação do tempo e a função do temporizador permanecem activas.

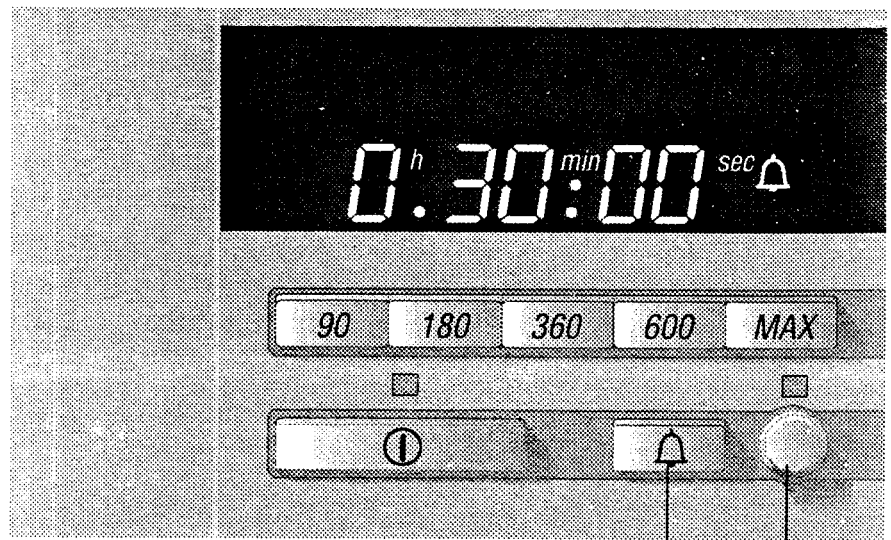
Aquecimento rápido

Para que o forno atinja rapidamente a temperatura regulada, utilize o aquecimento rápido. Ele funciona nos casos dos aquecimentos por cima e por baixo e da circulação de ar quente .
Regule como habitualmente, premindo a tecla para tipo o de aquecimento duas vezes, breve e consecutivamente. Enquanto o aquecimento rápido estiver em funcionamento, pisca °C no mostrador, e depois permanece aceso continuamente.

O temporizador

Com o relógio electrónico ligado, o temporizador funciona independentemente de outros ajustes. Por isso, ele possui um sinal acústico especial.

Podem-se descongelar os pãezinhos para o pequeno almoço com o micro-ondas e ao mesmo tempo utilizar o temporizador para regular o tempo de cozedura dos ovos do pequeno almoço. No mostrador entretanto decorre o tempo do micro-ondas.



Como regular

1. Premir a tecla temporizador 🔔.
   No mostrador esquerdo aparece a posição incial 0 h 01 min 00 seg. Nos próximos três segundos deve-se começar com a regulação do tempo de cozedura, senão aparece de novo a hora e terá de começar tudo de novo.
2. Regular com o botão rotativo esquerdo o tempo de cozedura.
3. Premir novamente a tecla temporizador 🔔.
   A hora aparece novamente.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante aprox. ½ minuto. Com a tecla do temporizador 🔔 é possível anulálo.

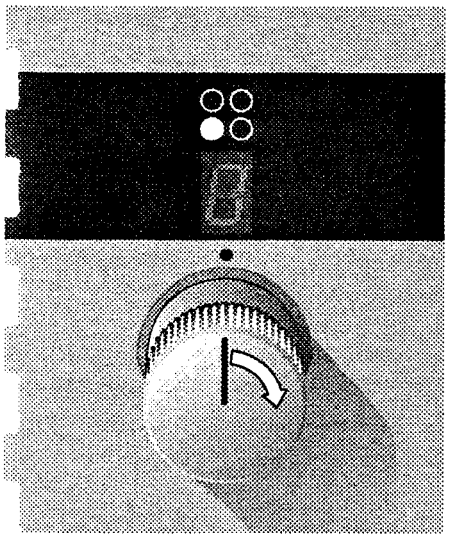
Anular:
Premir duas vezes brevemente a tecla do temporizador 🔔.

Indicações:

- Se entretanto quiser saber qual o tempo restante, pode premir uma vez a tecla do temporizador 🔔. O tempo restante aparece no mostrador por 3 segundos.
- O ajuste máximo é de 23 horas e 59 minutos.

Cozinhar

Botões para a placa de aquecimento



Os botões são embutíveis. Para os fazer sair ou entrar, basta premir na superfície do botão. O botão tem de estar na posição "Desligado".

Com os botões pode-se regular a potência de aquecimento das placas em 12 níveis diferentes.

1 = baixa potência
9 = potência màxima
A = electrónica de pré-cozedura

Entre 2 a 5 podem-se seleccionar níveis intermédios. Eles estão marcados com um ponto.

No final da margem de regulação encontra-se um limitador. Por favor, não rode o botão para além desse ponto.

Electrónica de pré-cozedura

Este forno dispõe de uma electrónica de pré-cozedura para todas as 4 placas individuais.

Já não é preciso ligar, esperar até que o cozinhado esteja a ferver para então baixar a intensidade. Agora pode regular logo de início o nível desejado para a continuação de cozedura.

A placa aquece com toda a potência e muda depois automaticamente para a potência por si regulada.

Quanto tempo a placa aquece com a potência máxima, depende do nível de continuação de cozedura por si regulada. Entre 1 a 6 serão 1 a 9 minutos, entre 7 e 8 serão apenas 3 minutos para que, ao assar, a gordura não seja sobreaquecida.

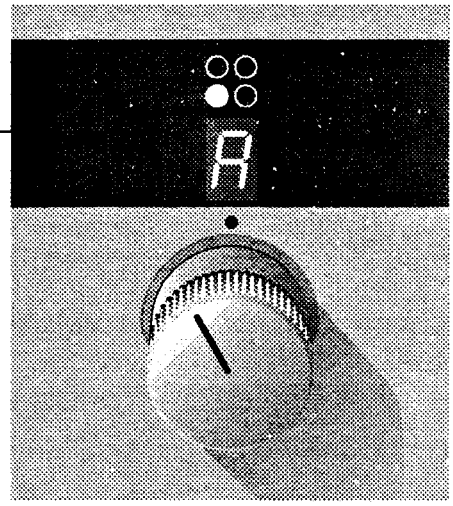
Continuação na página seguinte

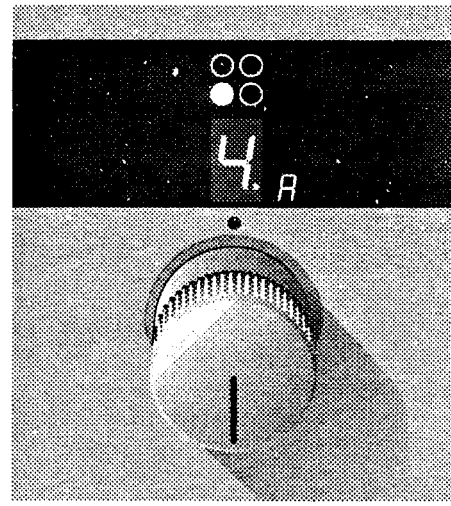
Cozinhar na placa de aquecimento

Como regular:

Rodar o botão para a direita até passar da posição 9 e pô-lo em A. Logo de seguida, voltar atrás para o nível de continuação de cozedura desejado.

A letra A no display acende por breves instantes quando se activa a electrónica de pré-cozedura.





Continua acesa enquanto a electrónica de pré-cozedura estiver activa.

Tabela de cozer	Exemplos	Quantidade	Nível de cozedura	Tempo de cozedura, minutos
Derreter (sem banho-maria)	Chocolate, manteiga, mel, gelatina	100 g 1 pacote	A 1 A 1	3 – 4 –
Aquecer	Legumes enlatados (peso de enchimento) Caldo Sopas ligadas	400 – 800 g 500 g – 1 kg 500 g – 1 kg	A 2 – 3 A 7 – 8 A 3 – 4	5 – 10 4 – 7 3 – 6
Aquecer e manter quente	Caldeirada (p. ex. caldeirada de lentilhas)	400 – 800 g	A 2	–
Descongelar e aquecer	Espinafres, congelados Guisado de carne, congelado	300 – 600 g 500 g – 1 kg	A 4 A 3. – 4	8 – 15 20 – 30
Estufar (meter em fervura)	Peixe	300 – 600 g	A 3 – 4	20 – 25
Cozer (meter arroz em líquido a ferver)	Arroz Batatas cozidas com casca Legumes frescos	125 – 250 g 750 g – 1,5 kg 500 g – 1 kg	A 3. A 4. A 3. – 4	20 – 30 30 – 40 10 – 20
Refogar	Rolo de carne Carne estofada	4 rolos 1 kg	A 5 – 6 A 4. – 5	50 – 60 80 – 100
Assar	Palitos de peixe Crepes Bifes panados	– – –	A 7 – 8 A 7 A 7 – 8	8 – 11 fritar continuamente 7 – 10

As indicações são valores aproximativos e podem variar consoante os alimentos e a louça.

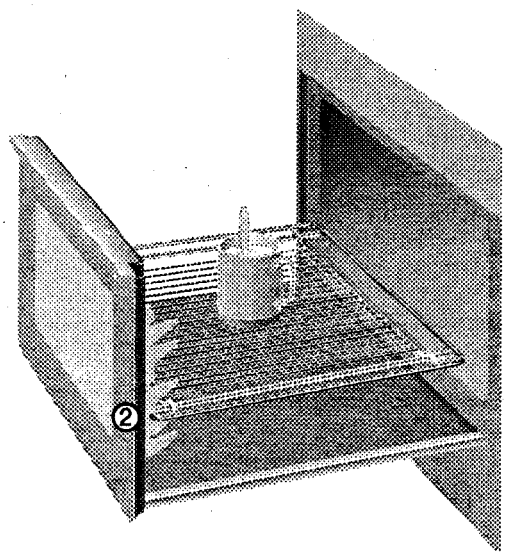
Placa de aquecimento

A placa de aquecimento tem instruções de utilização próprias. Lá encontram-se mais indicações referentes à utilização, aos cuidados a ter e à limpeza.

Para poupar energia

- Recomendamos a utilização de panelas e frigideiras com fundos planos e grossos. Fundos não planos prolongam os tempos de cozedura.
- Se o fundo da panela e a placa de aquecimento individual forem do mesmo tamanho, está garantida a melhor transmissão de calor possível.
- Se for possível, convém sempre tapar as panelas e as frigideiras com uma tampa.
- No caso de tempos de cozedura mais prolongados, já se pode desligar a placa 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

O micro-ondas



Experimente já o seu micro-ondas. Aqueça p. ex. o seu café do pequeno almoço – vai ver que parece que foi acabado de fazer.
Nas tabelas seguintes encontrará os valores de regulação.
Pegue numa chávena grande, sem rebordo dorado ou prateado, e meta uma colher de chá nela.
Coloque a chávena no nível 2, a meio da grelha.

Ligar a tecla principal.
Premir potência MAX.
Ajustar o botão rotativo esquerdo em 2 minutos.
Premir a tecla Start.
Após dois minutos soa um sinal acústico.
Premir a tecla de anulação. O café está quente.

Enquanto está a beber o seu café, por favor, leia mais uma vez as "instruções de segurança referentes ao micro-ondas" que se encontram no início destas instruções de serviço. São extremamente importantes.

O que deve saber acerca da louça

Utilize louça de vidro, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor. Estes materiais deixam passar as micro-ondas.
O que não acontece no caso de louça de metal. As micro-ondas não passam, e os alimentos dentro de recipientes metálicos ficam frios.
Tijelas rasas de metal, p. ex. de alumínio, podem ser utilizadas. Tenha atenção para que o metal não fique demasiado perto das paredes do forno. Podem saltar faíscas.
Os acessórios de metal do forno não provocam faíscas, caso sejam utilizados conforme prescrito nas tabelas.
Coloque sempre a louça sobre a grelha.

Em muitos dos casos, até se pode utilizar logo louça que também seja apropriada para servir. Assim é escusado andar a mudar os alimentos de um recipiente para o outro e também se poupa o trabalho de ter que lavar mais louça.
Se a sua louça tiver um rebordo ornamentado dorado ou prateado, utilize essas peças apenas se o fabricante da louça garantir que são apropriadas para o micro-ondas.

Teste de louça:

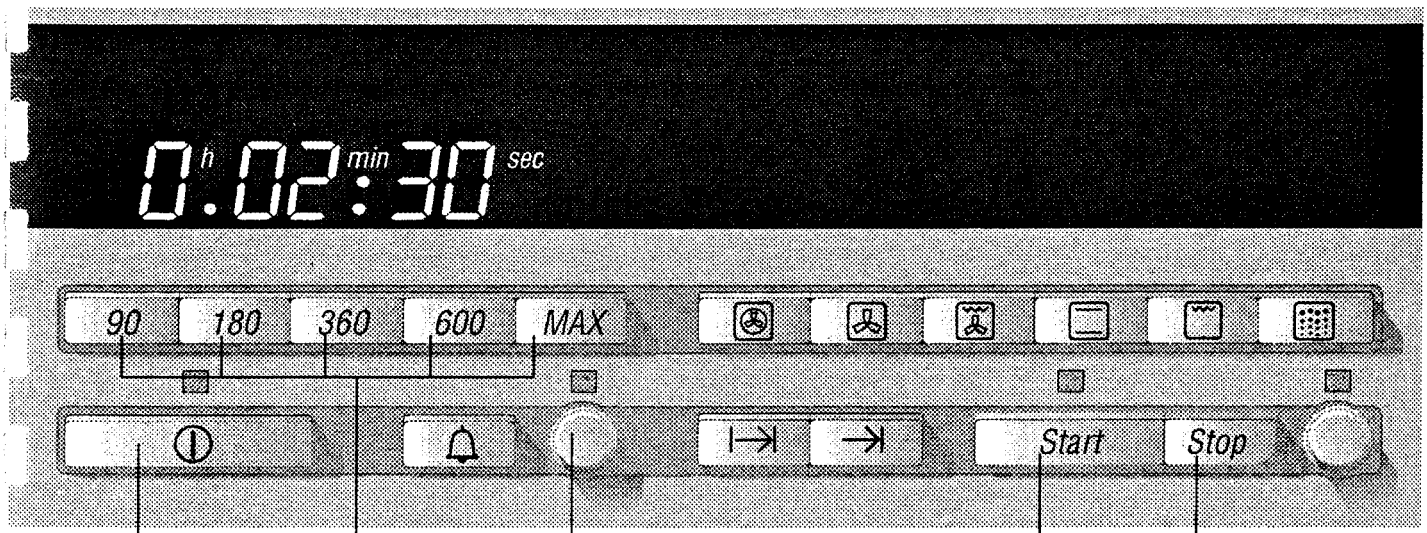
O micro-ondas não pode ser posto a funcionar sem ter qualquer alimento dentro dele. A única excepção é o seguinte teste de louça: Se não tiver a certeza absoluta se a sua louça é ou não apropriada para o micro-ondas, faça o seguinte teste: Meta a peça de louça vazia no aparelho, regule a potência em MAX e deixe-a lá dentro por 1/2 a 1 minuto. Enretanto vá controlando a temperatura. A louça deve estar fria ou morna. Se começar a ficar quente ou se surgirem faíscas, a louça não é apropriada.

Alimentos aquecidos emanam calor. A louça pode ficar quente. Utilize pegas ou panos para a retirar.

Para manter o seu forno limpo, utilize recipientes com rebordo alto ou com tampa.

Como regular o micro-ondas:

A potência MAX pode ser regulada por 30 minutos, 600 Watt por uma hora, e as restantes potências por 1 hora e 30 minutos cada. Podem-se introduzir até três potências seguidas.



Tecla principal

Tecla para as potências do micro-ondas

Botão rotativo esquerdo

Tecla Start

Tecla de anulação

1. Premir a tecla principal. A lâmpada de controlo acende.
2. Premir a tecla da potência requerida. No mostrador esquerdo aparece 0 h 1 min 00 seg por 1 minuto. Esta é a regulação inicial.
3. Utilize o botão rotativo esquerdo para regular o tempo de cozedura desejado. Agora pode introduzir outras potências e outros tempos, como já descrito sob os pontos 2 e 3.
4. Premir a tecla Start.
   Se tiver introduzido várias potências e vários tempos, no mostrador aparece o tempo de cozedura total.

O tempo regulado começa a decorrer.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico duplo durante aprox. ½ minuto. Com a tecla de anulação é possível desligá-lo antecipadamente.

Continuação na página seguinte

Correcção:
Premir 2 vezes a tecla de anulação e regular de novo.

Indicações:

- ❑ Depois de ter introduzido uma potência para o micro-ondas, o respectivo símbolo é iluminado.
- ❑ Se entretanto abrir a porta do forno, o funcionamento do micro-ondas é imediatamente interrompido. Fechar a porta e premir novamente a tecla Start. Se alguma vez se esquecer de premir a tecla Start, após três segundos soará um breve sinal acústico como aviso.
- ❑ O funcionamento do micro-ondas pode ser interrompido premindo 2 vezes a tecla de anulação.

A propósito:

No vidro da porta, nas paredes interiores e no fundo forno pode-se criar condensação de água. Limpe a água após a cozedura.

Ao ter ligado o micro-ondas, ouve-se de vez em quando um ligeiro ruído de comutação. A origem é meramente de ordem técnica.

Tabelas

Os tempos indicados nas tabelas são valores de orientação. Dependem da qualidade e da composição dos géneros alimentícios.

Nas tabelas frequentemente se indicam margens de tempo. Primeiro, utilize sempre o tempo mais curto e vá prolongando à medida que for necessário.

Pode acontecer que as suas quantidades sejam diferentes daquelas referidas nas tabelas.
Nesse caso há uma regra geral:
Dobro da quantidade – dobro do tempo,
Metade da quantidade – metade do tempo.

Muitas refeições têm de ser mexidas ou viradas enquanto estão a ser cozidas. Ao abrir a porta do forno para o fazer, o micro-ondas desliga imediatamente. Depois de fechar novamente a porta, premir de novo a tecla Start.

Descongelar

O alimento ultra-congelado é colocado numa tijela muito rasa ou num prato.
Peças sensíveis, como por exemplo pernas ou asas de frango ou partes exteriores gordas de assados têm de ser cobertas com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha não pode tocar nas paredes do forno. Depois de metade do tempo de descongelamento, a folha de alumínio pode ser tirada.

Depois de já ter decorrido metado do tempo de descongelamento, vire os alimentos. Peças já um pouco maiores devem ser viradas várias vezes.

Deixe o produto descongelado repousar ainda pelo menos 10 minutos, para que possa haver uma compensação de temperatura. No caso das aves, podem-se então tirar as tripas.

Descongelar Grelha, nível 2 Depois de fazer a regulação premir a tecla Start	**Quantidade**	**Seleccionar a potência do micro-ondas, W Regular o tempo de cozedura, minutos**
frango	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 15 – 20 min.
2 frangos	1 kg cada	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.
1 galinha	1,3 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20 – 30 min.
pato/peru	2 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 20 – 30 min.

Continuação na página seguinte

Descongelar com micro-ondas

Descongelar Grelha, nível 2 Depois da regulação premir tecla Start	**Quantidade**	**Selecionar a potência do micro-ondas, W Regular o tempo de cozedura, minutos**
Carne (peças compactas)	500 g 750 g 1 kg 1,5 kg 2 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 – 30 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 – 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 – 35 min.
Carne picada plano Carne picada dado	500 g 500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 12 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 – 12 min.
2 bifes	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 – 15 min.
Peixe	500 g 1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 8 – 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 – 20 min.
Manteiga	250 g	90 W, 10 – 13 min.
Natas	200 g	90 W, 7 – 8 min.
Pão	500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 12 – 15 min.
Pãezinhos	4	180 W, 1 – 3 min.
Bolo, seco	250 g 500 g 1 kg	180 W, 2 – 5 min. 180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min.
Bolo, húmido	250 g 500 g 1 kg	180 W, 5 – 8 min. 180 W, 10 – 15 min. 180 W, 18 – 22 min.
Frutos silvestres/fruta de caroço	250 g 500 g	180 W, 4 – 8 min. 180 W, 8 – 12 min.

Tortas de natas e de creme são descongeladas sem micro-ondas.

1. Colocar o produto congelado no nível 2 sobre a grelha.
2. Premir a tecla principal.
3. Premir a tecla .
4. Regular o botão rotativo do meio para 20 °C.
5. Premir tecla Start.

Para uma torta inteira necessita-se aproximadamente de 1 hora e meia a 2 horas. Quantidades de 0,5 kg necessitam aproximadamente de 40 minutos para descongelar.

Preparar refeições no micro-ondas

Tape sempre os alimentos.

Mexer ou virar os alimentos de vez em quando para possibilitar que sejam aquecidos mais rapidamente e por igual.

Tire a refeição preparada da embalagem de alumínio e coloque-a em louça apropriada para o micro-ondas. Assim os alimentos podem ser aquecidos mais rapidamente e por igual.

Se aquecer diversos alimentos ao mesmo tempo, pode acontecer que não fiquem quentes ao mesmo tempo.

Depois da refeição estar quente, deixe-a ainda repousar 1 a 2 minutos para permitir a compensação da temperatura.

Grelha, nível 2)epois de fazer a regulação, premir a tecla Start		**Quantidade**	**Seleccionar a potência do micro-ondas, W Regulação tempo de cozedura, min.**
Legumes Adicionar um pouco de quido			
Cogumelos, frescos	cozer	250 g	600 W, 6 – 8 min.
alho-porro, fresco	cozer	500 g	600 W, 6 – 8 min.
imentos, frescos	cozer	250 g 500 g	600 W, 3 – 5 min. 600 W, 6 – 8 min.
rvilhas, congeladas	cozer	450 g	600 W, 8 – 10 min.
Legumes mistos, ongelados	cozer	450 g	600 W, 10 – 13 min.
Espinafres, congelados	cozer	300 g	600 W, 12 – 14 min.
egumes, temperatura do frigorífico	aquecer	150 g 300 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 3 – 4 min.
Acompanhamentos			
atatas, adicionar um pouco de quido cozer	cozer	250 g 500 g 750 g	600 W, 6 – 8 min. 600 W, 8 min. + 360 W, 5 – 7 min. 600 W, 9 min. + 360 W, 4 – 6 min.
Arroz, adicionar líquido m quantidade dupla	cozer	125 g 250 g	600 W, 4 min. + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 7 min. + 180 W, 10 – 15 min.
Acompanhamentos, tem- eratura do frigorífico	aquecer	250 g 500 g	600 W, 2 – 3 min. 600 W, 4 – 5 min.

Continuação na página seguinte

Grelha, nível 2 Depois de fazer a regulação, premir a tecla Start		**Quantidade**	**Seleccionar a potência do micro-ondas, W Regulação tempo de cozedura, min.**
Cereais triturados*, adicionar líquido em quantidade tripla	cozer	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 12 – 15 min.
Grãos*, p. ex. de trigo, esbelta, trigo verde, aveia, cevada. Adicionar líquido em quantidade dupla.	cozer	100 g	600 W, 7 min. + 90 W, 15 – 20 min.

* Grãos e cereais triturados necessitam – consoante o género de cereal – de um tempo de germinação até 30 min.

Carne			
Costeletas fumadas com osso	cozer	1 kg	360 W, 40 – 45 min.
Fatias de carne em molho, congeladas	aquecer	400 g	600 W, 12 – 16 min.
Fatias de carne em molho, temperatura do frigorífico	aquecer	400 g	600 W, 5 – 6 min.
Molho de carne picada, congelado	aquecer	300 g	600 W, 7 – 10 min.
Molho de carne picada, temperatura do frigorífico	aquecer	600 g	600 W, 5 – 8 min.
Sopas			
Guisados, congelados	aquecer	500 g	600 W, 11 – 15 min.
Guisados, temperatura do frigorífico	aquecer	500 g	600 W, 4 – 6 min.
Sopa, congelada	aquecer	400 g	600 W, 5 – 8 min.
Refeições em pratos			
Refeição em prato, congelada	aquecer	350 – 400 g	600 W, 7 – 9 min.
Refeição em prato, temperatura do frigorífico	aquecer	350 – 400 g	600 W, 4 – 6 min.
Refeições preparadas esterilizadas	aquecer	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 Min.

Grelha, nível 2 Depois de fazer a regulação, premir a tecla Start		Quantidade	Seleccionar a potência do micro-ondas, W Regulação tempo de cozedura, min.
Doces			
Pudim	cozer	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Compota	cozer	250 g 500 g	600 W, 7 – 10 min. 600 W, 10 – 15 min.
Comida de bebé aquecer sem tampa, mexer e controlar a temperatura!			
no frasco	aquecer	200 g	360 W, 1 – 2 min.
..o biberão do leite (colocar o biberão sobre m prato. Meter colher o biberão).	aquecer	200 ml	MAX, 1/2 – 3/4 min.
Diversos			
Manteiga, temperatura do frigorífico	amolecer	250 g	90 W, 1 – 3 min.
Mel, cristalizado	derreter	200 g	180 W, 1 – 2 min.
Cobertura para bolos (tirar da embalagem)	derreter	150 g	360 W, 4 – 6 min.
Manteiga, temperatura do frigorífico	derreter	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 min. 180 W, 4 – 5 min.
Bebidas **Grelha** Meter colher no recipiente			
Café, chá, ...	aquecer	150 ml 300 ml 1/2 l 1 l	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min. MAX, 3 – 4 min. MAX, 7 – 8 min.
Leite, consoante a temperatura desejada	aquecer	200 ml 400 ml	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min.

Refeições de teste segundo DIN 44566

A qualidade e o funcionamento de aparelhos micro-ondas são controlados por institutos de controlo com estas refeições. A medição da potência útil é efectuada com a grelha no nível 2.

Refeição	Peso	Potência	Tempo de cozedura, minutos
Frango, descongelar	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 min. 15 – 20 min.
Esgotado o primeiro tempo pré-regulado, virar o frango. No fim, deixar ainda descongelar mais 10 a 15 minutos.			
Carne de vaca picada, descongelar	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 min. 10 – 12 min.
Depois de esgotado o primeiro tempo pré-regulado, virar a carne picada. No fim, deixar ainda descongelar mais 10 a 15 minutos.			
Amoras, descongelar	250 g	180 W	7 – 9 min.
No fim, deixar ainda pré-descongelar as amoras mais 5 a 10 minutos.			
Guisado de carne, descongelar e aquecer	500 g	600 W	14 – 16 min.
Com tampa. Após 10 minutos separar o guisado de carne e mexer.			
Espinafres, descongelar e aquecer	450 g	600 W	12 – 15 min.
Com tampa. Após 11 minutos, separar e mexer os espinafres.			
Filetes de perca,descongelar e cozer Com tampa.	400 g	600 W	10 – 12 min.
Ervilhas, descongelar e cozer Com tampa	300 g	600 W	7 – 10 min.
Guisado de lentilhas, aquecer Com tampa.	1 kg	600 W	12 – 15 min.
Carne picada assada, cozer	750 g	600 W	18 – 20 min.
Frango, cozer	850 g	600 W	14 – 16 min.
Com tampa. Virar após 10 minutos. No fim, deixar ainda 8 minutos dentro do aparelho.			

Refeições de teste segundo IEC Publicação 705 – 2ª edição 1988

Refeição	Peso	Louca	Potência	Tempo de cozedura, minutos
Creme de ovos (teste A) Deixar repousar até arrefecer.	1 kg	Pirex 226 S nº art. 03.226.85	360 W + 180 W	20 min. ca. de 40 min.
Massa de biscoitos (teste B) Deixar repousar até arrefecer.	475 g	Pirex 828 F nº art. 03.828.80	360 W	ca. de 14 min.
Carne picada assada (teste C) Deixar repousar 5 minutos.	900 g	Pirex 838 F nº art. 03.838.80	600 W	ca. de 20 min.
Descongelar carne de vaca picada Deixar repousar 5 minutos.	500 g	firma HP, Montabaur, nº art. 710 (apenas parte de cima)	180 W + 90 W	8 min. ca. de 10 min.
Descongelar morangos Deixar repousar 5 minutos.	250 g	firma Reppel & Vollmann, Kierspe nº art. 4100	180 W	ca. de 6 min.

Conselhos referentes à utilização do micro-ondas

Não encontro indicações de regulação para a quantidade de alimentos que preparei.

Prolongue ou reduza os tempos de cozedura seguindo a seguinte regra:
Dobro da quantidade = dobro do tempo
metade da quantidade = metade do tempo.

A refeição ficou seca demais.

Escolha um tempo de cozedura mais curto ou uma potência mais baixa para o micro-ondas. Tape os alimentos e adicione mais líquido.

Depois de esgotado o tempo, a refeição não fica descongelada, quente ou cozida.

Regule um tempo de cozedura mais longo. Escolha uma potência mais alta do que aquela que é recomendada. Maiores quantidades necessitam mais tempo. Verifique a altura da refeição, pois refeições altas necessitam de mais tempo.

Depois de esgotado o tempo, a refeição fica sobreaquecida nos rebordos, mas no meio não fica cozida.

Mexa de vez em quando, e para a próxima vez escolha uma potência mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.

Depois de descongelar aves ou carne, as referidas peças estão um pouco cozidas por fora, mas no meio continuam congeladas.

Seleccione uma potência mais baixa para o micro-ondas. Ligue a circulação de ar quente e uma temperatura de 20 °C. Se forem muitas peças por descongelar, volte-as várias vezes.

Como regular:

Se quiser ligar e desligar o forno manualmente

1. Premir a tecla principal.
2. Regular o tipo de aquecimento.
   No mostrador do meio aparece a regulação inicial para a temperatura o ou nível de grelhar.
3. Regular a temperatura desejada ou o grau de aquecimento do grelhador com o botão rotativo do meio.
4. Premir tecla Start.

Alteração da temperatura do forno ou grau de aquecimento **do grelhador:** regule a temperatura desejada ou o grau de aquecimento do grelhador com o botão rotativo do meio.

Desligar:
Premir 2 vezes a tecla de anulação.

Se quiser ligar o micro-ondas por pouco tempo

As suas visitas chegam antes da hora prevista. O comer ainda não está pronto. Para abreviar a preparação da refeição, poderá ligar o micro-ondas por pouco tempo adicionalmente ao forno.

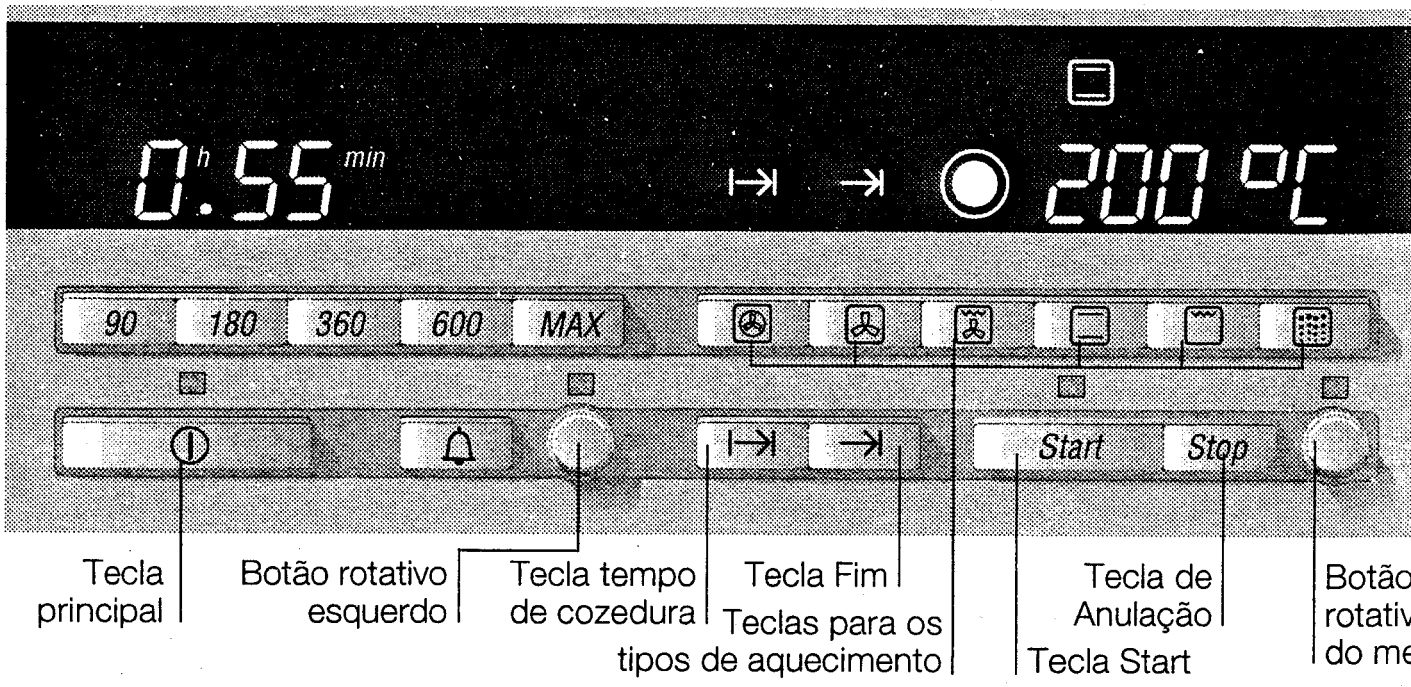
- ❑ O forno já está ligado.
- ❑ Premir a tecla da potência do micro-ondas e rodar o botão rotativo esquerdo para o tempo de cozedura desejado.
- ❑ Premir tecla Start.

Depois de esgotado o tempo do micro-ondas, soa um sinal acústico. Pode ser anulado com qualquer tecla do micro-ondas. Não desligar com a tecla de anulação, caso contrário o funcionamento do forno pára.
Premir a tecla de anulação 2 vezes somente, caso queira desligar o forno.

Se quiser que o forno se desligue automaticamente:

1. Ligar o interruptor principal. A lâmpada de controlo acende.
2. Escolher o tipo de aquecimento.
   No mostrador do meio aparece a regulação inicial para temperatura e nível de aquecimento do grelhador.
3. Regular a temperatura desejada ou o nível de aquecimento do grelhador com o botão rotativo do meio.
4. Premir a tecla Tempo de cozedura I→I.
   No mostrador esquerdo aparece 30 minutos (posição inicial).
5. Regular com o botão rotativo esquerdo o tempo de cozedura em horas e minutos.
6. Premir tecla Start.
   A hora aparece de novo. O forno desliga automaticamente.

Continuação na página seguinte



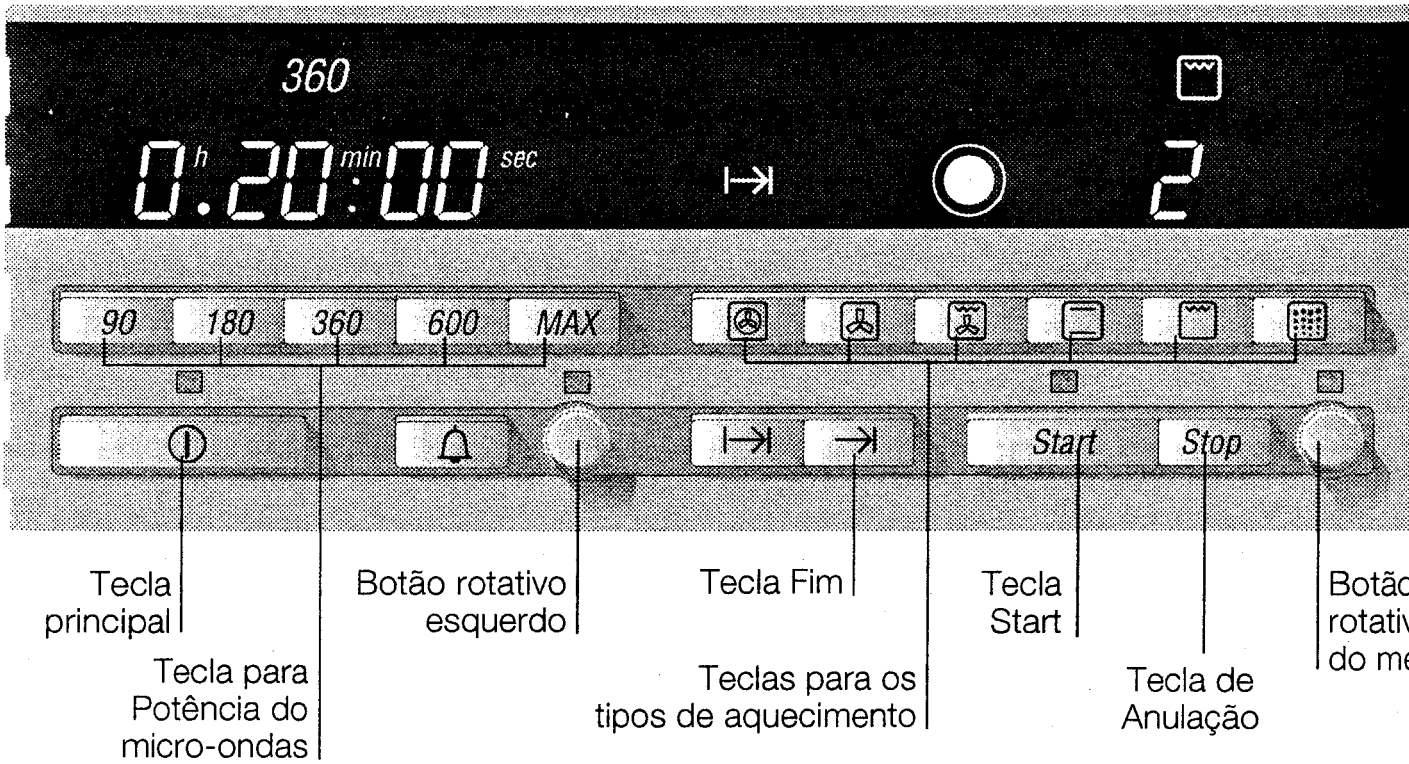
Modificar:
Tipo de aquecimento: Regular como no ponto 2, 3 e 6.
Temperatura ou nível do grelhador: Gire o botão rotativo do meio até à temperatura do forno ou nível de aquecimento do grelhador desejado.
Tempo: Regular como descrito nos pontos 4 até 6.
Depois de esgotado o tempo, soa por cerca de ½ minuto um sinal acústico. Pode desligá-lo antecipadamente com a tecla de anulação.

Se quiser que o forno se ligue e desligue automaticamente

No caso utilize somente carne fresca. Considere que a carne descongelada se torna facilmente perecível.
Regule conforme descrito nos pontos 1 a 5.
6. Premir a tecla Fim →|.
   No mostrador esquerdo aparece por três segundos a hora a que a refeição estará pronta.
   Essa hora deverá ser adiada.
7. Acertar a hora de desligar desejada com o botão rotativo esquerdo.
8. Premir a tecla Start.

A indicação da hora aparece de novo. O forno liga-se e desliga-se na hora certa.
Correcção:
Premir a tecla de anulação 2 vezes e proceder de novo à regulação.
Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante cerca de ½ minuto. Com a tecla de anulação é possível desligá-lo antecipadamente.
Indicação:
❑ Durante o decorrer do processo, é possível visualizar o tempo de cozedura restante ou a hora do fim a qualquer momento, premindo a tecla Tempo de cozedura →| ou a tecla Fim →|. O tempo aparece por 3 seg..

Como regular:



Micro-ondas e fogão desligam-se ao mesmo tempo

1. Premir a tecla principal.
2. Escolher o tipo de aquecimento.
   No mostrador do meio aparece a regulação inicial para a temperatura e nível de temperatura do grelhador.
3. Regular a temperatura ou o nível de temperatura do grelhador com o botão rotativo do meio.
4. Premir a tecla para a potência desejada do micro-ondas. No mostrador aparece 1 minuto (posição inicial).
5. Utilizar o botão rotativo esquerdo para acertar o tempo em segundos, minutos e horas.
   Agora podem-se introduzir outras potências e outros tempos.
6. Premir a tecla Start.
   O tempo começa a contar no mostrador esquerdo.
   Micro-ondas e forno desligam-se automaticamente.

Como alterar
Tipo de aquecimento: Regular como no ponto 2, 3 e 6.
A temperatura do forno ou do nível de aquecimento do grelhador:
Gire o botão rotativo do meio até à temperatura do forno ou nível de aquecimento do grelhador desejado.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante cerca de ½ minuto. Com a tecla de anulação ou abrindo a porta do forno, é possível desliga-lo antecipadamente.

Continuação na página seguinte

Se quiser que o micro-ondas e o forno se liguem e desliguem automaticamente.

Se quiser sair por um período mais prolongado de casa, pode regular o forno de maneira a que ele se ligue e desligue automaticamente.

Considere que alimentos facilmente perecíveis não podem permanecer durante muito tempo no forno.

Proceda à regulação como descrito sob os pontos 1 a 5:

6. Premir a tecla Fim →I.
   No mostrador esquerdo aparece a hora a que a refeição estará pronta.
   Esta hora deverá ser adiada.
7. Regular com o botão rotativo esquerdo a nova hora.
8. Premir a tecla Start.
   A hora reaparece.

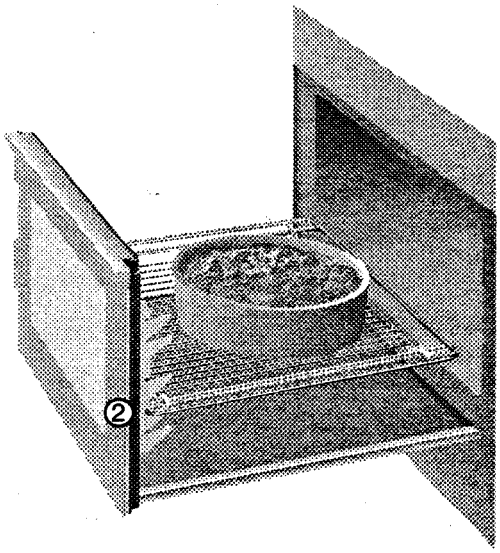
O forno e o micro-ondas ligam-se e desligam-se na hora certa.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante cerca de ½ minuto. Com a tecla de anulação é possível desligá-lo antecipadamente.

Indicações:

- Os níveis de potência 90, 180, 360 W podem ser regulados até ao máximo de 1 hora e trinta minutos, 600 W até 1 hora e MAX até 30 minutos.
- Podem-se introduzir até 3 potências diferentes e 3 tempos de cozedura sucessivamente.
- Ao determinar uma potência no micro-ondas é iluminado o respectivo número.
- Ao determinar 2 ou 3 potências, o número da potência actualmente activa é iluminado.
- Ao abrir a porta do forno, o funcionamento é imediatamente interrompido. Fechar a porta e premir tecla Start. Se alguma vez se esquecer de premir novamente a tecla Start, após 3 segundos soará um breve sinal acústico como aviso.

Exemplo:
Empadão de massa 1 kg
Tabela "Empadões e Gratinados"



Coloque o empadão de massa sobre a grelha no nível 2. Feche a porta do forno.

1. Premir a tecla principal.
2. Premir tecla ⊡.
3. Regular para E1 com o botão rotativo do meio.
4. Premir tecla de potência 360 Watt.
5. Regular para 15 minutos com o botão rotativo do meio.
6. Premir a tecla Start.

Após 15 minutos o empadão de massa está pronto.

São 10 horas e 30. Ainda há coisas por tratar.
O empadão de massa tem de estar pronto ao meio-dia.
Não há problema!

Regular como descrito sob os pontos 1 a 5.

6. Premir a tecla Fim →|.
   No mostrador esquerdo aparece 10:45, a hora a que o empadão de massa estará pronto.
7. Ajustar com o botão rotativo esquerdo para as 12:00 horas
8. Premir a tecla Start.

O micro-ondas e o forno ligam-se automaticamente às 11:45 horas e desligam-se às 12:00 horas. Está tudo pronto para comer.

Tabelas

Todos os tipos de aquecimento podem ser combinados com o micro-ondas.
Para cozer em dois níveis, o funcionamento combinado não é apropriado.
Qual é o tipo de aquecimento mais indicado, onde se metem os acessórios e como regular, tudo isso se encontra descrito nas tabelas seguintes.

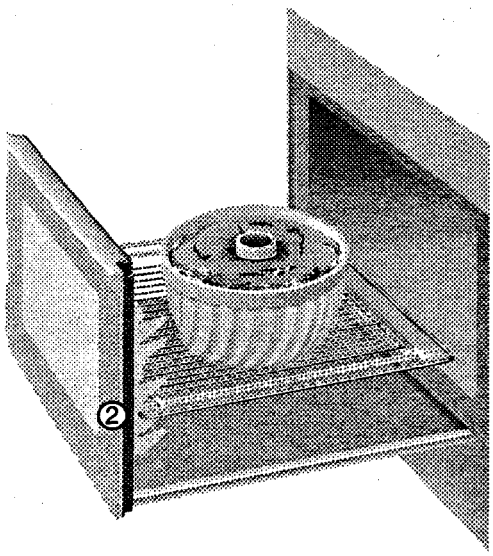
Bolos e bolinhos

Que tipos de forma se podem utilizar?
As formas mais apropriadas são as escuras de metal.
Se ligar o micro-ondas adicionalmente, poderá utilizar formas de vidro, cerâmica, plástico (resistente ao calor até 250 °C) ou metal. Com circulação de ar quente, também se podem utilizar formas claras.

Bolos em formas	Louca	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Bolos finos fáceis (p. ex. bolo seco)*	Forma de bolo inglês/forma de coroa/forma rectangular	2 2	 	150 – 170 140 – 160
Bases para tartes com paredes de massa quebrada	Forma de fundo falso	1		170 – 190
Bases para tartes de massa batida	Forma para tartes de fruta	2		150 – 170
Tarte de biscoitos	Forma de fundo falso	2		170 – 190
Bolo de nozes	Forma de fundo falso ou forma de bolo inglês	3		170 – 180
Tarte de fruta ou de requeijão, massa quebrada*	Forma de fundo falso escura	2		180 – 200
Tarte de fruta, massa fina	Forma de fundo falso ou forma de bolo inglês	2		170 – 180
Bolos picantes* (p. ex. quiche/tarte de cebola)	Forma de fundo falso	1		170 – 180

* Deixar o bolo arrefecer ca. de 20 minutos dentro do aparelho.

Bolos e bolinhos



As tabelas:
Elas referem-se à introdução de alimentos no forno frio. Assim, economiza energia. Se, no entanto, quiser fazer um pré-aquecimento, utilize o aquecimento rápido. Os tempos de cozedura reduzem-se em 5 a 10 minutos.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da natureza e da quantidade da massa. Por isso se indicam na tabela margens de tempo. Comece com o valor mais baixo e, caso necessário, regule-o na próxima vez mais alto.
Com uma temperatura mais baixa obtém-se um alourado mais homogéneo.

Coloque a forma do bolo sempre no meio da grelha.

Potência do micro-ondas, W Tempo de cozedura, minutos	**Tecla Start**	**Tempo de cozedura, minutos**
	x	50 – 60
	x	60 – 70
	x	25 – 35
	x	20 – 30
	x	25 – 35
180 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
180 W, 40 – 50 min.	x	40 – 50
90 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
180 W, 35 – 45 min.	x	35 – 45

Continuação na página seguinte

Bolos e bolinhos

Bolos no tabuleiro Depois da regulação premir tecla Start	**Louça**	**Nível**	**Tipo de aqueci-mento**	**Tempe-ratura °C**	**Tempo de cozedura, minutos**
com cobertura seca (massa batida)	1 tabuleiro 2 tabuleiros	3 2 + 4		150 – 170 150 – 170	25 – 35 30 – 40
com cobertura húmida (p. ex. massa levedada com cobertura de maçã)	1 tabuleiro* 2 tabuleiros	3 2 + 4		170 – 180 160 – 170	45 – 55 50 – 60
Rolo de massa de biscoito (aquecimento prévio)	1 tabuleiro	3		170 – 190	15 – 20
Trança de massa levedada com 500 g de farinha	1 tabuleiro	3		160 – 180	30 – 40
Bolo de natal com 500 g de farinha	1 tabuleiro	3		160 – 180	55 – 65
Pizza	1 tabuleiro 2 tabuleiros	3 2 + 4		180 – 200 180 – 200	30 – 40 30 – 40
Pão de massa levedada com 1,2 kg de farinha** (aquecimento prévio)	Tabuleiro universal	2		210 – 230	50 – 60
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha** (aquecimento prévio)	Tabuleiro universal	2		300 + 190 – 200	8 – 10 + 45 – 50

* Para tartes de fruta muito húmidas utilizar o tabuleiro universal.

** Nunca deite água directamente no forno quente.

Depois de regular premir tecla Start	**Louça**	**Nível**	**Tipo de aqueci-mento**	**Tempe-ratura °C**	**Potência do micro-ondas, W tempo de cozedura, minutos**
Massa batida com frutas	Tabuleiro universal	3		160 – 170	180 W, 25 – 35 min.

Bolachas Depois de regular premir tecla Start	**Louça**	**Nível**	**Tipo de aqueci-mento**	**Tempe-ratura °C**	**Tempo de cozedura, minutos**
Bolachinhas	1 tabuleiro 2 tabuleiros 3 tabuleiros*	3 2 + 4 1 + 3 + 4		160 – 180 140 – 160 140 – 160	10 – 25 25 – 35 30 – 40
Biscoitos	1 tabuleiro 1 tabuleiro 2 tabuleiros 3 tabuleiros*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4		160 – 180 150 – 160 140 – 150 140 – 150	25 – 30 25 – 30 30 – 40 35 – 45
Baiser	1 tabuleiro	3		80 – 90	120 – 150

* Introduzir o tabuleiro universal no meio. O tabuleiro de cima pode ser retirado mais cedo.

Bolachas Depois da regulação premir tecla Start	Louça	Nível	Tipo de aqueci-mento	Tempe-ratura °C	Tempo de cozedura, minutos
Sonhos	1 tabuleiro	2		170 – 190	30 – 40
Bolachas de amêndoa	1 tabuleiro	2		120 – 140	30 – 40
	2 tabuleiros	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 tabuleiros*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Massa folhada	1 tabuleiro	3		170 – 190	20 – 30
	2 tabuleiros	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 tabuleiros*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Pãezinhos (p. ex. pãezinhos de centeido)	1 tabuleiro	3		200 – 220	25 – 30

* Introduzir o tabuleiro universal no meio. O tabuleiro de cima pode ser retirado mais cedo.

Conselhos para a con-ecçao de produtos de pastelaria

Deseja fazer bolos ou bolachas segundo receita própria.	Oriente-se nas tabelas por produtos de pastelaria semelhantes.
Verifique da seguinte forma se o bolo já está bem cozido.	Espete um palito no ponto mais alto do bolo a cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura. Se não ficar massa colada no palito, o bolo está pronto.
A massa cai.	Na próxima vez adicione menor quantidade de líquido ou reduza a temperatura do forno em cerca de 10 °C. Respeite o tempo de batimento do bolo indicado na receita.
O bolo cresceu muito no meio e menos na borda.	Não unte o rebordo da forma de fundo falso. Após a cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou muito escuro por cima.	Coloque a forma mais para o fundo do forno, escolha uma temperatura mais baixa, e coza o bolo por um pouco mais de tempo.
O bolo ficou muito escuro por baixo.	Coloque a forma no ponto mais alto do forno e seleccione na próxima vez uma temperatura mais baixa.
O bolo de frutas ficou muito claro por baixo. O sumo das frutas derramou.	Utilize tabuleiros universais mais fundos.

Continuação na página seguinte

Conselhos para produtos de pastelaria

O bolo ficou muito seco.

Espete um palito no bolo pronto fazendo pequenos orifícios. Goteje depois sumo de fruta ou bebida alcóolica sobre eles. Na próxima vez, seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e encurte o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (p. ex. bolo de queijo) ficou bonito, mas pastoso por dentro (encruado, com veios de água).

Na próxima vez, adicione menos líquido, coza o bolo por mais tempo e a uma temperatura mais baixa. Em caso de bolos com coberturas húmidas, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e adicione depois a cobertura. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.

Cozeu simultaneamente em diversos níveis. No tabuleiro superior, as bolachas ficaram mais escuras do que no inferior.

Escolha uma temperatura mais baixa para obter um resultado mais homogéneo. Tabuleiros introduzidos ao mesmo tempo não têm de ficar prontos ao mesmo tempo. Deixe os tabuleiros inferiores por mais 5 a 10 minutos, ou introduza-os mais cedo no forno.

As bolachinhas não se soltam do tabuleiro.

Introduza o tabuleiro novamente no forno por uns instantes e solte então as bolachinhas imediatamente.

O bolo não sai da forma.

Solte a borda mais uma vez cuidadosamente com uma faca. Vire o bolo novamente e cubra a forma diversas vezes com um pano molhado e frio. Na próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.

Conselhos para economizar energia:

- ❑ Utilize formas escuras, pois estas absorvem melhor o calor.
- ❑ Aqueça previamente só quando indicado na receita.
- ❑ Em caso de períodos de cozedura muito longos, pode-se desligar o forno 10 minutos antes do fim do tempo e aproveitar o calor resídual para terminar a cozedura.
- ❑ Se quiser fazer diversos bolos, coza-os um a seguir ao outro ou um ao lado do outro.

Carne, aves, peixe

Que tipo de louça pode ser utilizada?

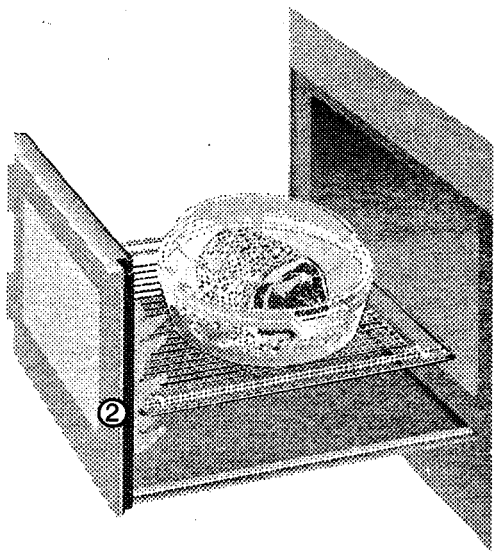
Basicamente qualquer louça resistente ao calor e própria para o micro-ondas. Formas feitas de metal só são próprias para assar sem micro-ondas.

Para assados grandes pode utilizar também o tabuleiro universal.

A louça é colocada no meio da grelha.

Ao retirar recipientes de vidro do forno, coloque-os sobre um pano da louça seco e não sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estalar.

Indicações para assar.



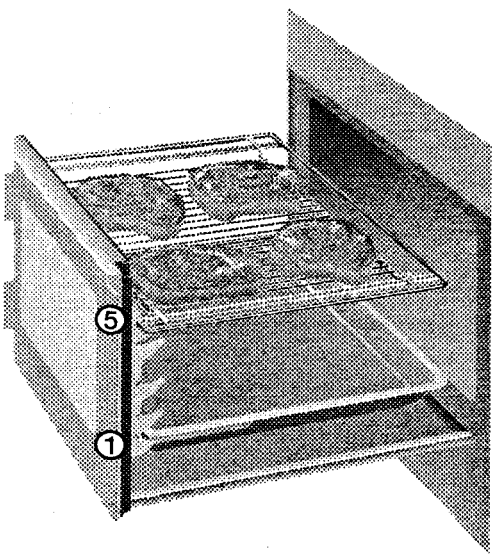
O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Ao assar carne magra, adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido; no caso de carne estufada adicione 8 a 10 colheres de sopa em conformidade com o tamanho da peça.

Assados grandes devem ser virados depois de metade do tempo.

Quando o assado estiver pronto, deve descansar ainda 10 minutos no forno desligado e fechado.

Indicações para grelhar.



Grelhe sempre com o forno fechado.

As peças a grelhar devem ser da mesma espessura, no mínimo 2 a 3 cm, para que adquiram um alourado homogéneo e se mantenham suculentas. Bifes devem ser grelhados sempre sem sal.

As peças a grelhar devem ser colocadas directamente sobre a grelha ou sobre a chapa. Tendo uma só peça para grelhar, esta deverá ser colocada no meio da grelha. Assim ela assará melhor.

A grelha pode ser metida no forno com a curvatura virada para cima ou para baixo. Assim pode-se alterar a distância entre a grelha e o aquecimento do grelhador.

Para que o molho da carne possa ser recolhido e para que o forno se mantenha mais limpo, introduza adicionalmente o tabuleiro universal no nível 1 sempre que grelhar directamente na grelha.

Vire as peças a grelhar após dois terços do tempo indicado nas tabelas.

Continuação na página seguinte

Carne

A tabela refere-se à introdução de alimentos no forno frio.
Carne congelada tem de estar totalmente descongelada.
Os tempos de cozedura indicados nas tabelas são valores de orientação. Eles dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador
Carne de vaca estufada (p. ex. acém)	1 kg	Com tampa	2		200 – 210
	1,5 kg		2		180 – 200
	2 kg		2		180 – 190
Lombo de vaca	1 kg	Sem tampa	2		210 – 230
	1,5 kg		2		200 – 220
	2 kg		2		190 – 210
Rosbife, rosa*	1 kg	Sem tampa	2		220 – 230
Bifes, bem passados		Grelha	5		Nível 3
Bifes, rosa		Grelha	5		Nível 3
Carne de porco sem courato (p. ex. espinhaço)	1 kg	Sem tampa	2		200 – 210
	1,5 kg		2		180 – 190
	2 kg		2		160 – 170
Carne de porco com courato** (p. ex. pá, perna)	1 kg	Sem tampa	2		190 – 210
	1,5 kg		2		180 – 200
	2 kg		2		180 – 200
Costeletas fumadas com osso	1 kg	Sem tampa	2	–	–
Assado de carne moída	750 g	Sem tampa	2		Nível E 1
Salsichas	aprox. 750 g	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	4		Nível 3
Carne de vitela	1 kg	Sem tampa	2		180 – 190
	2 kg		2		160 – 170
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	Sem tampa	2		180 – 190

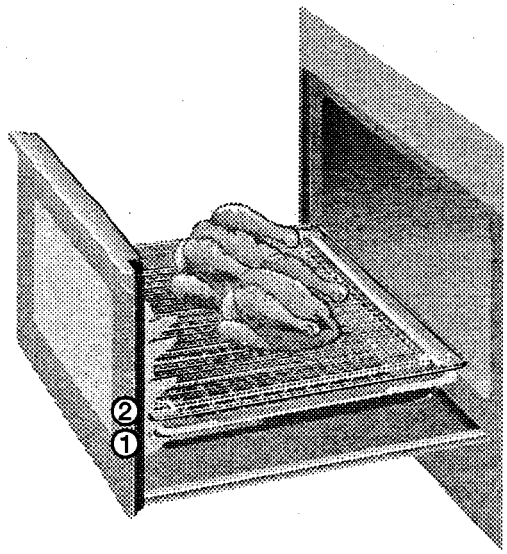
* Vire o rosbife a meio do tempo de cozedura. Depois da cozedura enrole-o em folha de alumínio e deixe-o descansar no forno durante 10 minutos.

** Dê uns golpes no courato da carne de porco e tendo a mesma de ser virada, ponha-a primeiro com o courato para baixo na louça.

Selecionar potência do micro-ondas, W Ajustar o tempo de cozedura, minutos	Tecla Start	Tempo de cozedura, minutos
360 W, 10 + 180 W, 30 – 40 min.	x	40 – 50
360 W, 15 + 180 W, 40 – 50 min.	x	55 – 65
360 W, 20 + 180 W, 65 – 75 min.	x	85 – 95
–	x	70
·	x	90
-	x	100
80 W, 20 – 25 min.	x	20 – 25
–	x	20
·	x	15
180 W, 20 + 90 W, 60 – 70 min.	x	80 – 90
360 W, 25 + 90 W, 60 – 70 min.	x	85 – 95
360 W, 30 + 90 W, 60 – 70 min.	x	90 – 100
·	x	100
·	x	140
–	x	160
360 W, 40 – 45 min.	x	40 – 45
600 W, 18 – 23 min.	x	18 – 23
	x	15
180 W, 45 – 50 min.	x	45 – 50
80 W, 70 – 80 min.	x	70 – 80
180 W, 20 + 90 W, 40 – 50 min.	x	60 – 70

Continuação na página seguinte

Aves



A tabela diz respeito à introdução de alimentos no forno frio.

Aves congeladas têm de estar totalmente descongeladas.

A pele das aves fica especialmente estaladiça e alourada se, quase no fim do tempo de cozedura, for pincelada com manteiga, água salgada, a própria gordura do assado ou sumo de laranja.

Vire a ave inteira após ²/₃ terços do tempo de grelhar.

Se grelhar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas para que a gordura possa escorrer.

Se grelhar directamente sobre a grelha, introduza o tabuleiro universal juntamente com o tabuleiro para grelhados no nível 1.

Aves	Peso	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador
2 metades de frango	400 g cada	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	2		Nível E 1
4 metades de frango			2		Nível 1
Pedaços de frango	500 g	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	2		Nível 2
	1 kg		2		Nível 2
1 frango inteiro	1 kg	Grelha	2		240 – 250
2 frangos inteiros	1 kg cada		2		240 – 250
4 frangos inteiros	1 kg cada		2		240 – 250
Pato	1,7 kg	Grelha	2		210 – 220
Ganso	3 kg	Grelha	2		220 – 230
	4 kg		2		200 – 220
Perú bébe	3 kg	Grelha	2		200 – 210
2 Pernas de perú	800 g cada	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	2		220 – 230

Seleccionar potência do micro-ondas, W Regular tempo de cozedura, minutos	Tecla Start	Tempo de cozedura, minutos
60 W, 25 – 30 min. 360 W, 30 – 35 min.	x x	25 – 30 30 – 35
60 W, 10 – 15 min. 360 W, 15 – 20 min.	x x	10 – 15 15 – 20
60 W, 25 – 30 min. 360 W, 30 – 40 min. 360 W, 35 – 45 min.	x x x	25 – 30 30 – 40 35 – 45
180 W, 15 + 90 W, 30 – 40 min.	x	45 – 55
80 W, 20 + 90 W, 50 – 60 min. 180 W, 25 + 90 W, 70 – 85 min.	x x	70 – 80 95 – 110
80 W, 65 – 75 min.	x	65 – 75
360 W, 20 + 90 W, 35 – 45 min.	x	55 – 65

Continuação na página seguinte

Peixe

A tabela diz respeito à introdução de alimentos no forno frio.

Peixe	Peso	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador
Peixe grelhado	300 g cada 1 kg 1,5 kg	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	3 2 2	 	Nível 3 Nível 2 Nível 2
Truta grelhada	300 g	Com tampa	2	–	–
Peixe congelado	400 g	Com tampa	2	–	–
Peixe em postas, p. ex. costeletas	300 g cada	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	4		Nível 3

Conselhos para assar e grelhar

O assado ficou muito escuro e a crosta parcialmente queimada.

Verifique se o tabuleiro foi introduzido no nível adequado, e se a temperatura foi escolhida correctamente.

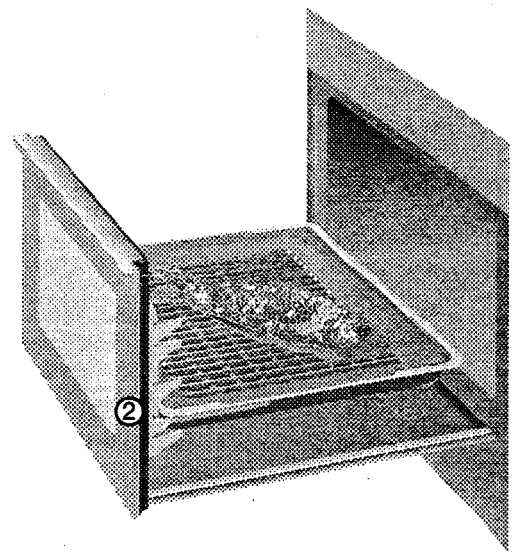
O assado tem bom aspecto, mas o molho ficou queimado.

Na próxima vez, escolha uma assadeira menor ou acrescente mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho ficou muito claro e aguado.

Na próxima vez, escolha uma assadeira maior e utilize menos líquido.

Seleccionar potência do micro-ondas, W Regulação tempo de cozedura, minutos	Tecla start	Tempo de cozedura, minutos
80 W, 12 – 15 min.	x	12 – 15
360 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
600 W, 5 – 7 min.	x	5 – 7
600 W, 10 – 12 min.	x	10 – 12
1180 W, 15 – 18 min.	x	15 – 18



Não encontro, na tabela, indicações sobre o peso do assado.

Escolha a indicação relativa ao peso inferior mais próximo na tabela e prolongue o tempo de cozedura.

O assado não ficou pronto em funcionamento combinado.

Ligar o micro-ondas desde início. Caso entretanto abra o forno não esqueça de recolocar o micro-ondas em funcionamento. Verifique na próxima vez o ponto do assado com um termómetro próprio para assados e preste atenção no tempo pós-cozedura. Corte o assado, prepare o molho na frigideira, coloque as fatias assadas no molho e termine a cozedura da carne somente com o micro-ondas.

Empadões, gratinados, tostas

A tabela diz respeito à introdução de alimentos no forno frio.

Coloque o empadão numa louça apropriada para forno micro-ondas na grelha.

Empadão de massa, gratinado de batatas e bolos de massa folhada podem ser cozidos directamente no tabuleiro universal.

Prato	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador
Gratinados doces (p. ex. de queijo fresco com fruta)	Tabuleiro para empadão	3		190 – 200
Gratinados e empadões picantes à base de ingredientes cozidos (p. ex. gratinado de massa)	Tabuleiro para empadão ou tabuleiro universal	2 3		Nível E 1 Nível 3
Gratinados picantes à base de ingredientes crus (p. ex. gratinado de batatas)	Tabuleiro para empadão raso* ou tabuleiro universal**	2 2		210 – 220 210 – 220
Bolo de massa folhada, doce	Tabuleiro para empadão ou tabuleiro universal	2		190 – 200
Torradas 4 fatias 9 fatias	Grelha ou chapa de grelhar	5 5		Nível E 3 Nível 3
Tostas gratinadas 4 fatias 9 fatias	Grelha ou chapa de grelhar	4 4		Nível E 3 Nível 3

* com 1 kg de batatas, cruas
** com 1,5 kg de batatas, cruas

Seleccionar potência do micro-ondas, W tempo de cozedura, minutos	Tecla Start	Tempo de cozedura, minutos
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
360 W, 15 – 25 min. 600 W, 10 – 15 min.	x x	15 – 25 10 – 15
600 W, 10 + 180 W, 10 – 15 min. 600 W, 12 + 180 W, 18 – 23 min.	x x	20 – 25 30 – 35
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
	x x	6 – 7 4 – 5
	x x	7 – 10 5 – 8

Produtos ultra-congelados

Observe as diversas indicações do fabricante que se encontram nas embalagens. As nossas indicações são valores indicativos.

A tabela diz respeito à introdução de alimentos no forno frio.

Prato	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador
Bolo de massa folhada com recheio de fruta*	Tabuleiro universal	2		200 – 210
Bolo de massa folhada com outros recheios*	Tabuleiro universal	3		170 –180
Bolos congelados	Na embalagem de origem sobre a grelha	2		170 – 180
Batatas fritas	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	3		240 –250
Pizza	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	2		200 – 210
Pizza-Baguette	Grelha	4		240 – 250

* No caso de bolo de massa folhada, forre o tabuleiro universal com papel vegetal.

Possibilidades adicionais

Com este fogão pode ajustar temperaturas de 30 a 300 °C. Aqui vai conseguir fazer quer um iogurte cremoso feito a 38 a 40 °C quer uma pizza bem torradinha a 280 – 300 °C. Experimente. A lâmpada do forno liga só a partir de 60 °C. Assim economiza energia.

Prato	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Iogurte de 1 litro de leite	Chávenas sobre a grelha	1		38 – 40
Pizza caseira*	Forma de pizza ou tabuleiro universal	2		280 – 300
Carne em massa de pão*	Tabuleiro universal	2		170 – 190
Peixe inteiro, 2 kg	Chapa de grelhar ou tabuleiro universal	2	 	280 – 300 95

* Somente utilizar papel vegetal que seja apropriado para estas temperaturas.

Retirar os alimentos ultra-congelados da embalagem de alumínio e colocá-los em louça própria para micro-ondas, p. ex. prato de sopa, forma de vidro ou de cerâmica para empadão.

Seleccionar potência do micro-ondas, W regular tempo de cozedura, minutos	**Tecla Start**	**Tempo de cozedura, minutos**
180 W, 25 – 30 min.	x	25 – 30
180 W, 30 – 35 min.	x	30 – 35
360 W, 25 – 35 min.	x	25 – 35
–	x	30 – 40
180 W, 10 – 15 min.	x	10 – 15
90 W, 14 – 17 min.	x	14 – 17

Tecla tart	**Tempo de cozedura, minutos**	
	6 – 8 horas	Pré-aquecimento Cozer leite (3,5 % de gordura), deixar arrefecer até alcançar 35 °C, mexer com 1 a 2 colheres de iogurte, deitar para as chávenas e colocá-las tapadas sobre a grelha.
	8 – 14 min.	Pré-aquecimento até a lâmpada apagar.
x	50 – 70 min.	Pré-aquecimento (280–300 °C) até a lâmpada apagar. 750 g até 1 kg de carne e mesma quantidade de massa de pão.
 x	10 min. 50 – 60 min.	Pré-aquecimento até a lâmpada apagar. Assar ligeiramente. Terminar cozedura.

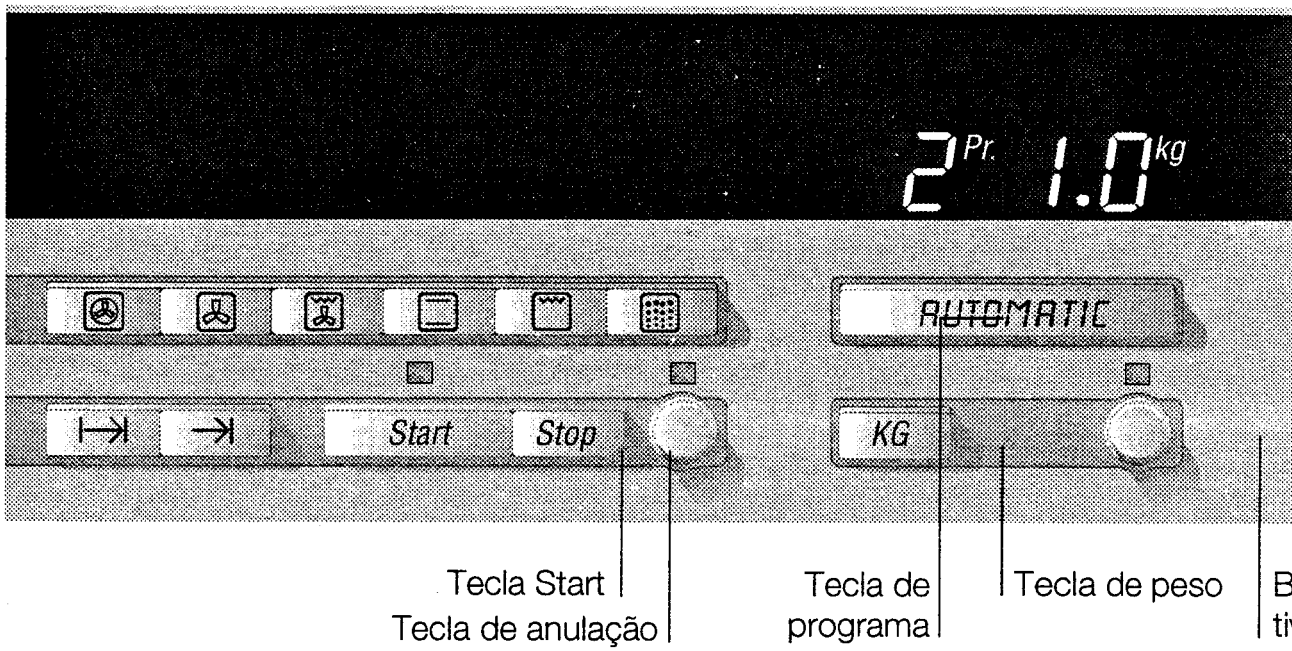
Programa automático

para descongelar e assar

O seu aparelho tem 7 programas de descongelamento e 27 programas de assar. A regulação é extremamente simples.

Introduza os dados sobre o número do programa e o peso dos alimentos. O resto é feito pela electrónica. Os valores encontram-se indicados nas tabelas.

Como regular



Tecla Start
Tecla de anulação
Tecla de programa
Tecla de peso
Botão rotativo direito

1. Ligar o interruptor principal. A lâmpada de controlo acende.
2. Premir a tecla de programa.
   No mostrador direito aparece 1 Pr.
3. Regular com o botão rotativo direito o número do programa desejado.
4. Premir a tecla do peso.
   No mostrador aparece o peso minímo possível.
5. Determinar o peso dos alimentos com o botão rotativo direito.
6. Premir a tecla Start.
   Todas as indicações aparecem no mostrador.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico duplo durante cerca de ½ minuto. Com a tecla de anulação é possível desligá-lo antecipadamente.

Indicações:

- Durante o funcionamento do programa Assar, um sinal lhe indicará quando pode virar o assado.
- Se entretanto abrir a porta do forno, o funcionamento será imediatamente interrompido. Fechar a porta e premir novamente a tecla Start. Se alguma vez se esquecer de premir a tecla Start, após três segundos soará um breve sinal acústico como aviso.

Programa de descongelamento

Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Coloque-os dentro de louça rasa apropriada para micro-ondas.
O ideal seria um prato de vidro ou de porcelana.

Poderá descongelar vários frangos ao mesmo tempo.

Coloque a louça sobre a grelha no nível 2.

Quando o alimento estiver descongelado ele deverá repousar por 10–20 minutos para compensação de temperatura. Assim a carne já estará descongelada ao ponto de poder ser tratada.

Quando quiser descongelar alimentos veja sob o capítulo Micro-ondas, "Descongelar".

Alimentos, Grelha, Nível 2	Tecla de programa	Número de programa	Tecla de peso	Peso em kg*	Tecla Start
Carne de Vaca	x	1	x	0,5 – 2,0	x
Carne de vaca picada	x	2	x	0,3 – 1,5	x
Carne de porco	x	3	x	0,5 – 2,0	x
Fatias de carne, partes de aves	x	4	x	0,2 – 1,0	x
Aves	x	5	x	0,7 – 3,0	x
Bolo seco	x	6	x	0,1 – 1,5	x
Pão	x	7	x	0,2 – 1,5	x

* A regulação de valores fora dos limites de pesos indicada não é possível.

Programas para assar

É possível preparar, através dos programas para assar, assados particularmente tostados ou assados com molho abundante.

Assados tostados

Utilize unicamente carne fresca ou totalmente descongelada e pesada.

Aves sem recheio deverão ser preferencialmente assadas directamente na grelha no nível 2. Para que não seja derramado o molho introduza adicionalmente o tabuleiro universal e a chapa de grelhar no nível 1.

Utilize para todos os outros tipos de carne louça aberta, que seja resistente ao calor e apropriada para micro-ondas. Adicione posteriormente à carne com osso de 100 a 150 ml de líquido. Introduza a carne no nível 2 sobre a grelha.

A propósito: Caso queira assar duas peças de carne preste atenção para que as peças sejam do mesmo tamanho. Adicione à carne 100 a 150 ml de líquido e ajuste o peso em 1,3 vezes o peso da peça de carne. Este sistema não serve para frango.

Após dois terços do tempo decorrido, soa um sinal.
É hora de virar o assado. Após virar o assado, premir de novo a tecla Start. No caso de se esquecer de o fazer um sinal acústico avisará após três segundos. Carne de porco assada com courato abaixo de 1,5 kg não é preciso virar.

Para frangos existem três programas diferentes. O programa a escolher depende do peso indicado na embalagem. Pese o frango no estado pronto para assar e regule então o peso. É possível assar até 4 frangos de uma só vez. Introduza o peso total do assado preparado.

O assado deverá ainda repousar por 5 a 10 minutos no forno depois de pronto.

Embrulhe o rosbife depois de assado em folha de aluminio caso ele deva ficar "meio passado". Vire-o frequentemente para que o molho da carne se espalhe por igual. O rosbife deverá ser cortado de preferência frio.

Prato	Tecla de programa	Número de programa	Tecla de peso	Peso*	Tecla Start	Virar o assado
Rosbife, baixo 4 – 5 cm de espessura	x	8	x	1,0 – 2,0	x	x
Rosbife, normal 5 – 6 cm de espessura	x	9	x	1,0 – 2,0	x	x

* Não é possível regular os valores fora dos limites de peso indicados.

Programas para assar

Prato	Tecla de programa	Número de programa	Tecla de peso	Peso*	Tecla Start	Virar o assado
Rosbife, alto mais de 6 cm de espessura	x	10	x	1,0 – 2,0	x	x
Carne de porco sem courato p. ex. espinhaço	x	11	x	0,5 – 3,0	x	x
Carne de porco com courato p. ex. pá, barriga	x	12	x	0,5 – 2,5	x	a partir de 1,5 kg
Carne de vitela, p. ex. pá	x	13	x	0,5 – 2,0	x	x
Carne de vitela recheada	x	14	x	0,5 – 2,0	x	x
Carne de borrego, p. ex. perna ou pá	x	15	x	0,5 – 2,5	x	x
Pato	x	16	x	1,2 – 3,0	x	x
Aves recheadas	x	17	x	1,2 – 4,0	x	x
Frango, pequeno 0,8 – 0,9 kg	x	18	x	0,6 – 3,6	x	x
Frango, médio 1,0 – 1,1 kg	x	19	x	0,8 – 4,4	x	x
Frango, grande 1,2 – 1,3 kg	x	20	x	0,9 – 5,2	x	x

* Não é possível regular os valores fora dos limites de peso indicados.

Informações sobre os programas de assar frangos 18, 19, 20

- Preste atenção para que o frango não esteja congelado em parte alguma. Ele deverá estar no minimo à temperatura do frigorifico.
- Passe o frango por água morna cuidadosamente após limpá-lo.
- Após assar é necessário, no caso dos frangos, que descansem no mínimo 5 minutos.

Continuação na página seguinte

Pratos estufados

Estes programas para assar são apropriados para assar em louça com tampa. Utilize pois sempre louça com a tampa correcta. A sua vantagem é: o forno permanece limpo.

Utilize louça de ferro fundido, chapa de aço esmaltada ou vidro, ou cerâmica, ou barro esmaltado à prova de fogo.

Louça de alumínio, aço nobre, barro não esmaltado e louça com pegas de material sintético não resistente ao calor não é apropriada.

- ❑ Escolha louça suficientemente grande pois a carne pode crescer durante a cozedura. A distância entre a carne e a tampa deverá ser de mais ou menos 4 cm.
- ❑ Condimente a carne fresca ou congelada e coloque-a na forma com água, de maneira a que o fundo da forma fique coberto. Não se esqueça de tapar a forma.
- ❑ Introduza a carne no nível 2 com o forno frio.

Carne, fresca	**Premir a tecla de programa**	**Número de programa**	**Premir tecla de peso**	**Limites de peso em kg***	**Tecla Start**
Carne de vaca	x	21	x	0,5 – 4,0	x
Carne de porco	x	22	x	0,5 – 4,0	x
Carne de vitela	x	23	x	0,5 – 2,5	x
Carne de borrego	x	24	x	0,5 – 2,5	x
Aves, costeletas fumadas com osso	x	25	x	0,5 – 2,5	x
Carne de veado, carneiro, javali	x	26	x	0,5 – 2,5	x
Corça, caça pequena	x	27	x	0,5 – 3,0	x

* Não é possível regular os valores fora dos limites de peso indicados.

Comidas preparadas con el microondas

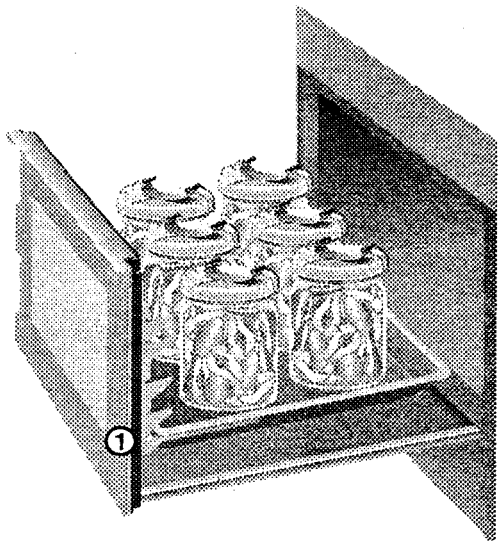
Parrilla, altura 2 **Pulsar la tecla de arranque después de efectuada la selección**		**Cantidad**	**Seleccionar la potencia del microondas, vatios** **Poner la duración, minutos**
Plato precocinado, a temperatura de refrigeradora	calentamiento	350 – 400 g	600 W, 4 – 6 min.
Platos precocinados, esterilizados	calentamiento	350 – 450 g	600 W, 4 – 10 min.
Dulces			
Budín	cocción	500 g	600 W, 6 – 8 min.
Compota	cocción	250 g 500 g	600 W, 7 – 10 min. 600 W, 10 – 15 min.
Alimentos para bebés Calentarlos destapados, revolverlos y comprobar la temperatura			
en el frasco	calentamiento	200 g	360 W, 1 – 2 min.
Biberón (colocar el biberón en un plato. Poner una cucharilla en el biberón).	calentamiento	200 ml	MAX, ½ – ¾ min.
Varios			
Mantequilla, a temperatura de refrigeradora	hacerla untable	250 g	90 W, 1 – 3 min.
Miel	derretir	200 g	180 W, 1 – 2 min.
Garapiña (sacarla del envase)	derretir	150 g	360 W, 4 – 6 min.
Mantequilla, a temperatura de refrigeradora	derretir	50 g 100 g	180 W, 3 – 4 min. 180 W, 4 – 5 min.
Bebidas Poner una cucharilla en el recipiente			
Café, té, ...	calentamiento	150 ml 300 ml ½ l 1 l	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min. MAX, 3 – 4 min. MAX, 7 – 8 min.
Leche, según la temperatura deseada	calentamiento	200 ml 400 ml	MAX, 1 – 2 min. MAX, 2 – 3 min.

Comidas normalizadas según DIN 44566

La calidad y el buen funcionamiento de los microondas son comprobados por unos institutos homologadores a base de las comidas relacionadas a continuación. La medición de la potencia suministrada se efectúa con la parrilla colocada en la altura 2.

Comida	Peso	Potencia	Duración, minutos
Pollo, descongelación	1 kg	180 W + 90 W	10 – 12 min. 15 – 20 min.
Darle vuelta al pollo después de transcurrida la primera duración. Al final, dejar descongelar adicionalmente de 10 a 15 minutos.			
Carne picada de vaca, descongelación	500 g	180 W + 90 W	8 – 10 min. 10 – 12 min.
Darle vuelta a la carne picada de vaca después de transcurrida la primera duración. Al final, dejar descongelar adicionalmente de 10 a 15 minutos.			
Frambuesas, descongelación	250 g	180 W	7 – 9 min.
Al final, dejar descongelar adicionalmente las frambuesas de 5 a 10 min.			
Gulyas, descongelación y calentamiento	500 g	600 W	14 – 16 min.
Con la tapadera puesta. Después de 10 minutos, distribuir y revolver el gulyas.			
Espinacas, descongelación y calentamiento	450 g	600 W	12 – 15 min.
Con la tapadera puesta. Después de 11 minutos, distribuir y revolver las espinacas.			
Filete de perca, descongelación y cocción	400 g	600 W	10 – 12 min.
Con la tapadera puesta.			
Guisantes, descongelación y cocción	300 g	600 W	7 – 10 min.
Con la tapadera puesta.			
Puchero de lentejas, calentamiento	1 kg	600 W	12 – 15 min.
Con la tapadera puesta.			
Asado de carne picada, cocción	750 g	600 W	18 – 20 min.
Pollo, cocción	850 g	600 W	14 – 16 min.
Con la tapadera puesta. Darle vuelta después de 10 minutos. Al final, dejarlo otros 8 minutos adicionales en el aparato.			

Proceda assim:



1. Introduzir o tabuleiro universal no nível 1 e colocar os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem uns nos outros.
2. Deitar ½ litro de água quente (cerca de 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Fechar o forno.
4. Ligar o interruptor principal.
5. Premir tecla ⊛.
6. Ajustar o botão rotativo do meio em 140 – 150 °C.
7. Premir tecla Start.

Conservas de fruta

Assim que começarem a subir bolhinhas nos frascos em intervalos curtos (depois de aprox. 30 – 40 min.), desligue o selector de funções e o termostato.

Assim que começarem a subir bolhinhas nos frascos em intervalos curtos (depois de aprox. 25 – 30 min.), desligue, premindo duas vezes a tecla de anulação.

Conservas de legumes

Logo que comecem a subir bolhinhas nos frascos, coloque o termostato em 120 – 140 °C.

Consulte a tabela para saber quando pode desligar o forno.

Alimentos frascos de um litro	**Quando começar a borbulhar, minutos**	**Aquecimento posterior, minutos**
Fruta		
Maçãs, groselhas, morangos	Desligar	aprox. 25
– Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas espinhosas	Desligar	aprox. 30
Doce de maçã, pêras, ameixas	Desligar	aprox. 35
Legumes com caldo frio		
Pepinos	Desligar	aprox. 25
– Beterrabas	aprox. 30	aprox. 30
Couve-de-bruxelas	aprox. 40	aprox. 30
Feijão, rábano, couve roxa	aprox. 50	aprox. 30
– Ervilhas	aprox. 60	aprox. 30

Indicação: Quando retirar os frascos do forno, não os coloque sobre uma superfície fria ou molhada. Podem estalar.

Continuação na página seguinte

Fazer conservas com o micro-ondas

Conservas de pequenas quantidades de frutas podem ser feitas de forma rápida e simples com o micro-ondas.

Utilize somente excelente fruta em perfeitas condições. Corte-a aos pedacinhos e misture açúcar. Coloque-a num recipiente apropriado para micro-ondas e introduza-o sobre a grelha no nível 2.

Ferver com 600 W e ir mexendo várias vezes.
Verter imediatamente para um recipiente limpo com fecho hermético.

Lembre-se por favor, que o prazo de validade é limitado.

Cuidados

Exterior do aparelho

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou para polir, de forma a evitar o aparecimento de pontos baços. Se produtos deste tipo entrarem, por descuido, em contacto com a caixa do fogão, elimine-os imediatamente com água.

Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho devemse à utilização de materiais diferentes, como, p. ex., vidro, material sintético, metal.

Por motivos relacionados com o processo de fabricação, o vidro do forno não é totalmente plano. Estes desníveis são visíveis no caso dos aparelhos com frente espelhada – consoante o ângulo de visão.

Placa de aquecimento

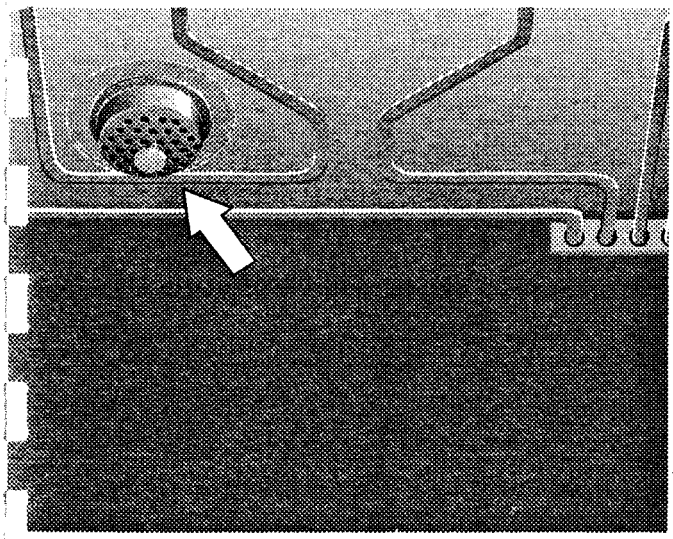
Por favor, respeite as instruções de limpeza que vêm juntas com a placa de aquecimento.

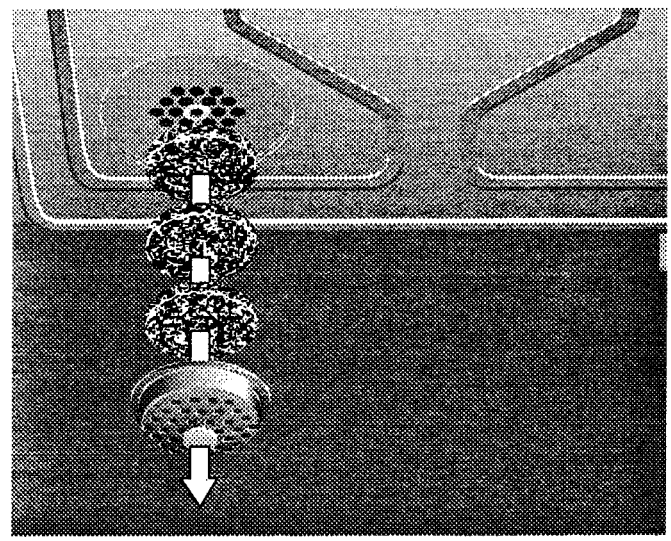
Filtro de exaustor

No tecto do forno encontra-se um filtro de vapores. Durante a limpeza automática do forno, o filtro também é limpo.

Se quiser limpar o filtro noutras alturas, terá de o tirar. Para o fazer, desenrosque o parafuso e retire o filtro. O filtro e os elementos filtrantes podem ser lavados com detergente de louça ou dentro do porta-talheres da sua máquina de lavar louça. De seguida, pode voltar a montá-lo.

O forno também pode ser utilizado sem o filtro de vapores.





Acessórios

Coloque os acessórios imediatamente de molho em detergente habitual após a sua utilização. Assim poderá facilmente remover os restos com uma escova ou uma esponja.

Limpeza automática: O tabuleiro universal, a chapa de grelhar e o tabuleiro para bolos podem ser limpos juntamente.

Continuação na página seguinte

Limpeza automática

Neste processo o forno é aquecido até aprox. 500 °C. Resíduos do assado, grelhado ou cozedura são incinerados.
A limpeza demora 3 horas. O forno é aquecido durante duas horas e arrefece depois em 1 hora.
Caso o seu forno esteja pouco sujo, poderá encurtar esse tempo para duas horas.

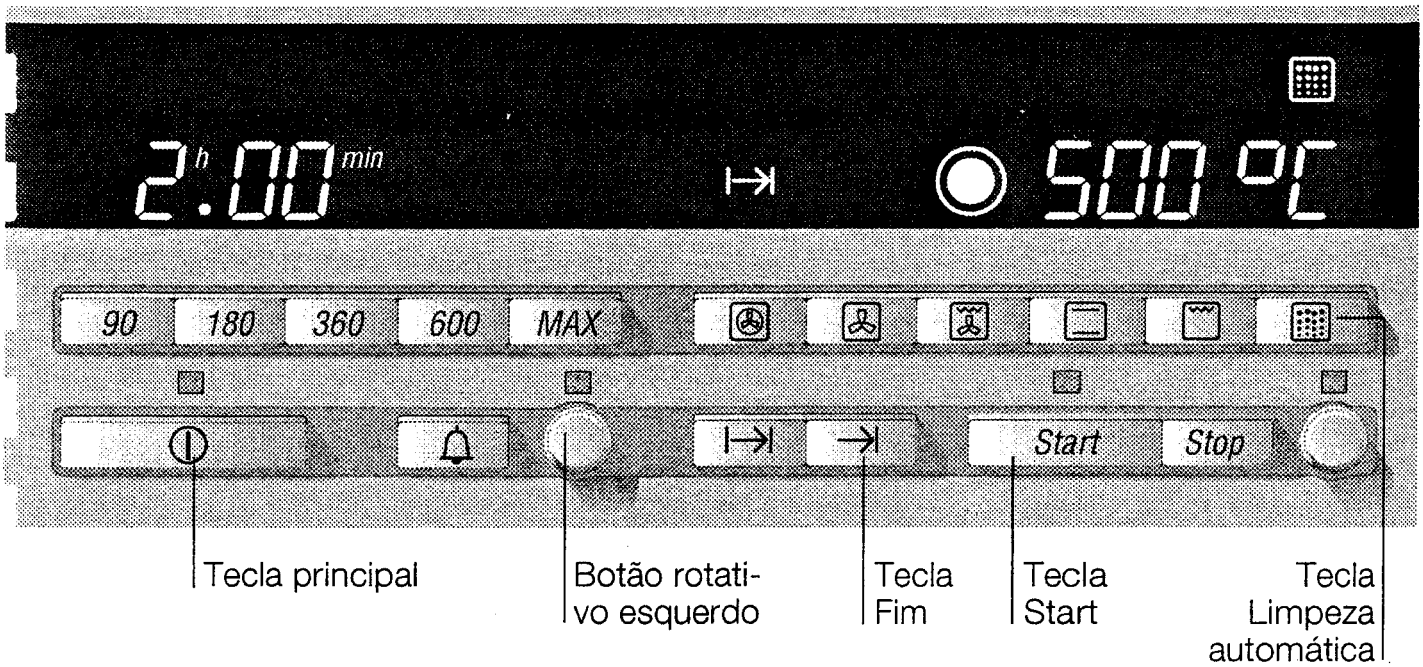
O que é importante saber

- ❑ Para sua segurança o forno é trancado automaticamente a partir de aprox. 300 °C. O forno é desbloqueado quando a temperatura baixar para menos de 300 °C. Caso a limpeza automática seja interrompida antes do tempo, p. ex. por falta de corrente, o forno continua trancado. Premir a tecla principal.
- ❑ O fogão fica muito quente por fora. Preste atenção para que a parte da frente fique livre.
- ❑ Limpe com um pano húmido a cinza residual.

Por favor preste atenção ao seguinte

- ❑ **O tabuleiro universal, a chapa de grelhar e o tabuleiro para bolos podem ser limpos juntamente. Pode-se meter no nível 2 o tabuleiro universal juntamente com a chapa de grelhar, ou então um tabuleiro de bolos.**
- ❑ **Todos os outros acessórios e louças têm de ser retirados do forno.**
- ❑ **Limpar restos de gordura, molhos e comida que se encontrem no forno ou sobre os acessórios. Perigo de incêndio!**
- ❑ **Limpar a porta do fogão e as áreas do fogão perto da vedação da porta.**
  Não esfregar a vedação da porta.

Como colocar em funcionamento:



1. Ligar a tecla principal.
2. Premir tecla limpeza automática ▦.
   No mostrador do meio aparece 500 °C. No mostrador esquerdo aparece a indicação do tempo de 3 horas. Poderá encurtar esse período para 2 horas com o botão rotativo esquerdo.
3. Premir tecla Start.
   O processo começa.

Após esgotado o tempo, aparece novamente a indicação das horas. Todos os dados introduzidos são anulados.

Todo o processo deve gar e desligar automatica- nente

Poderá, por exemplo, utilizar a arifa de consumo de energia nocturna que é mais barata.

Regule da mesma forma como descrito nos pontos 1 e 2.

3. Premir tecla Fim →|.
   No mostrador esquerdo aparece a hora em que termina a limpeza.
   Essa hora deverá ser adiada.
4. Ajustar a nova hora de finalização com o botão rotativo esquerdo.
5. Premir a tecla Start.
   Aparece a indicação da hora de novo.
   A limpeza automática é ligada e desligada na hora certa.
   Após esgotado o tempo, a indicação das horas aparece de novo. Todos os dados introduzidos são anulados.

Continuação na página seguinte

Depois do forno ter arrefecido

A propósito:

No caso de uma utilização normal, é suficiente limpar o forno de 2 em 2 ou de 3 em 3 meses. Para uma limpeza o fogão somente consome mais ou menos 4 a 6 kilowatt-horas.

O esmalte especial, particularmente resistente ao calor assim como as partes polidas do forno, poderão, depois de um período mais longo de utilização, ficar bassas ou perder a cor. Isso é normal, e não tem qualquer influência sobre o funcionamento. Não trate esse tipo de descoloração com esfregões duros ou produtos de limpeza ácidos.

O forno é esmaltado. O esmalte tem de ser cozido a temperaturas muito elevadas. Devido a este facto podem surgir diferenças de cor.

Os rebordos de chapas pouco espessas não se conseguem esmaltar completamente e, por consequência, é possível que fiquem ásperos. Mas a protecção anticorrosiva continua garantida.

Limpeza manual do forno

No caso de desejar limpar o fogão sem a limpeza automática, limpe-o com água qente e detergente ou com água e vinagre.

Se utilizar um produto de limpeza de forno, respeite as seguintes instruções:

- ❑ Só efectuar a limpeza com o forno frio.
- ❑ Deixar o produto actuar. No caso de manchas particularmente difíceis, aquecer o forno durante 2 minutos até 50 °C, não mais, caso contrário o esmalte mancha.
- ❑ Limpar bem o forno.

A tampa de vidro e a iluminação do forno é limpa da mesma forma que o restante forno.

Para facilitar a limpeza você pode:

Tirar o carro do forno com apenas poucos movimentos. Puxe o carro do forno até ao máximo para fora, levante-o um pouco e deposite-o com cuidado.

O forno é iluminado quando se liga o interruptor e abre a porta do forno.

O que fazer
em caso de avaria?

Quando surge uma avaria, trata-se muitas vezes de uma insignificância. Antes de recorrer ao serviço de assistência técnica, consulte as indicações seguintes.

Avaria	possível origem	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível queimado.	Verifique se o fusível do fogão está intacto.
	Falta de corrente.	Verifique se a lâmpada da cozinha funciona.
	O interruptor principal não está ligado.	Ligar. A lâmpada de controlo acende.
O micro-ondas não funciona.	A porta não está totalmente fechada.	Verifique se estão entalados na porta restos de comida ou algum corpo estranho. Obtenha a certeza de que as superfícies de vedação estão limpas.
	Não foi premida a tecla Start.	Premir a tecla Start.
Os alimentos demoram mais tempo para aquecer e para ficarem prontos do que habitualmente.	A potência do micro-ondas foi ajustada baixa demais.	Seleccionar maior potência.
	Foi colocada uma quantidade maior do que habitualmente no aparelho.	Quantidade em dobro – tempo em dobro.
	Os alimentos estavem mais frios do que habitualmente.	Virar ou mexer os alimentos durante a cozedura.
O micro-ondas não desliga.		Desligar o interruptor principal ou o fusível do fogão.
A porta do forno não abre depois da limpeza automática.	Falta de corrente.	Premir brevemente a tecla quando o fogão estiver frio.

Continuação na página seguinte

Substituir a lâmpada do forno

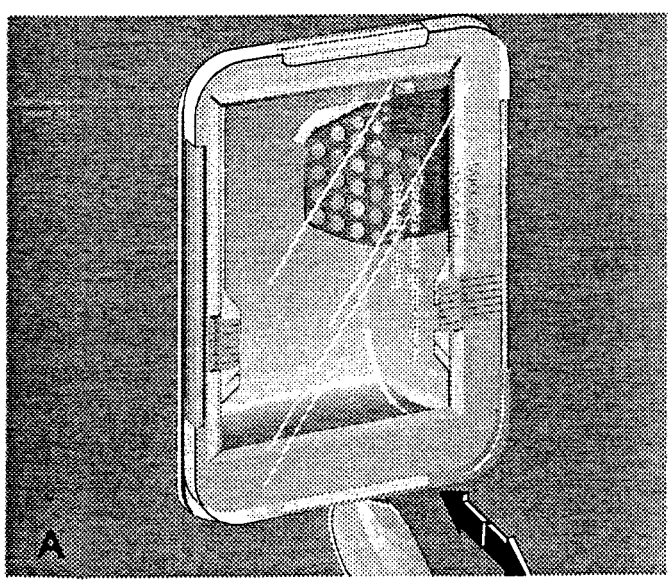
Se a iluminação do forno falhar, terá de ser substituída. A substituição pode ser efectuada pelo próprio. Lâmpadas sobresselentes resistentes à temperatura encontram-se à venda no serviço de assistência técnica ou em casas especializadas. Forneça o n.º – E e o n.º – FD do seu aparelho. Utilize só este tipo de lâmpadas.

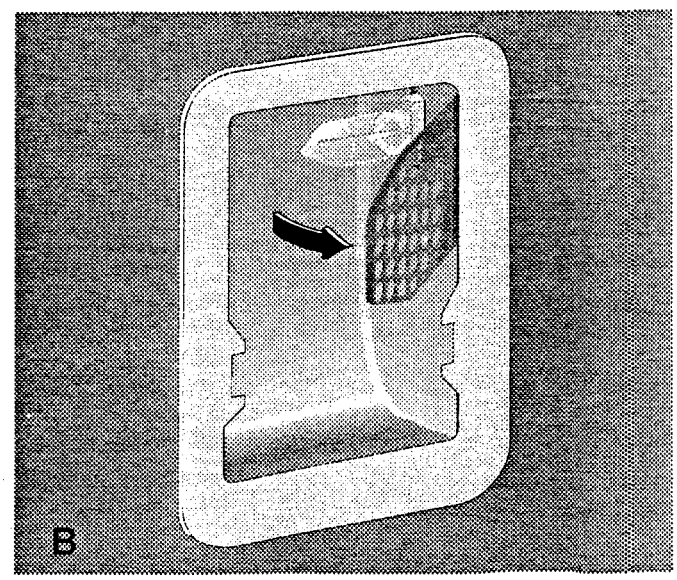
Proceda do seguinte modo:

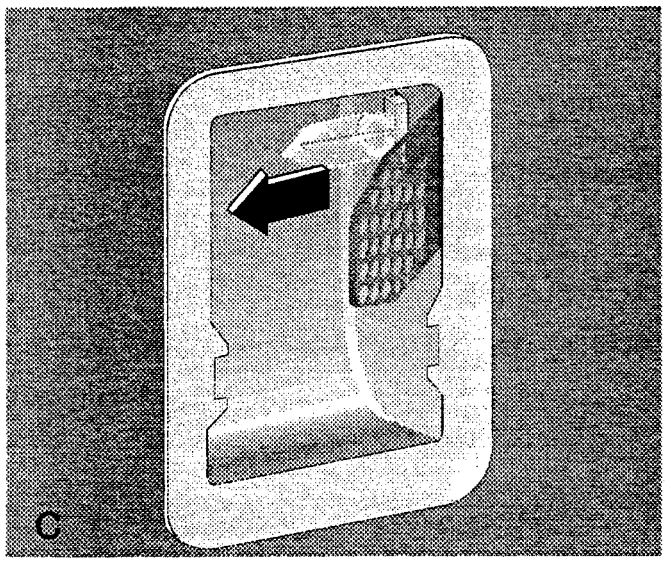
1. **Desligar os fusíveis do fogão na caixa dos fusíveis.**
2. Retirar o carro telescópico do forno. Colocar um pano de cozinha no forno frio, para evitar danificações.
3. Remover a tampa de vidro juntamente com a vedação intercalando a ponta do cabo de uma colher e rodando a colher.
4. Levantar a tampa (B). Atenção! A lâmpada pode estar quente.
5. Puxar a lâmpada para fora – não rodar – (C) e substituí-la pelo mesmo tipo de lâmpada.
   Encaixar a lâmpada nova com força.
6. Carregar levemente à mão as molas de retenção da tampa para dentro.
   Recolocar a tampa de vidro juntamente com a vedação (D).
   Atenção para que as duas molas encaixam bem.
7. Retirar o pano da louça.
8. Voltar a ligar os fusíveis e acertar o relógio.

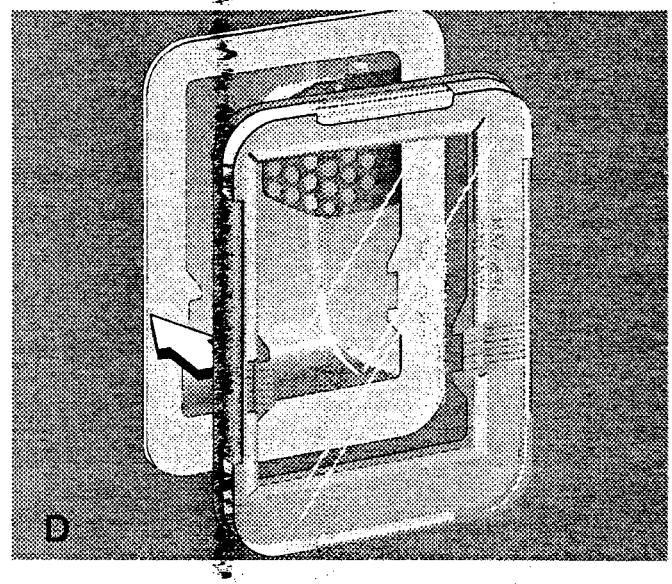
Partes danificadas, seja o vidro da lâmpada ou a vedação, têm de ser substituídos.

Lado esquerdo

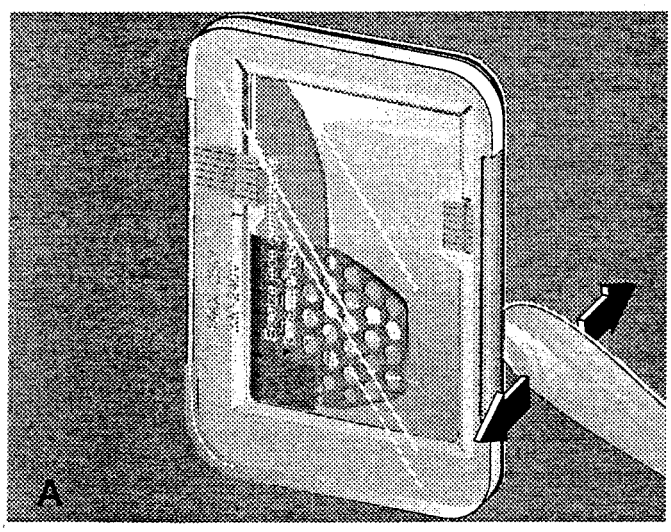


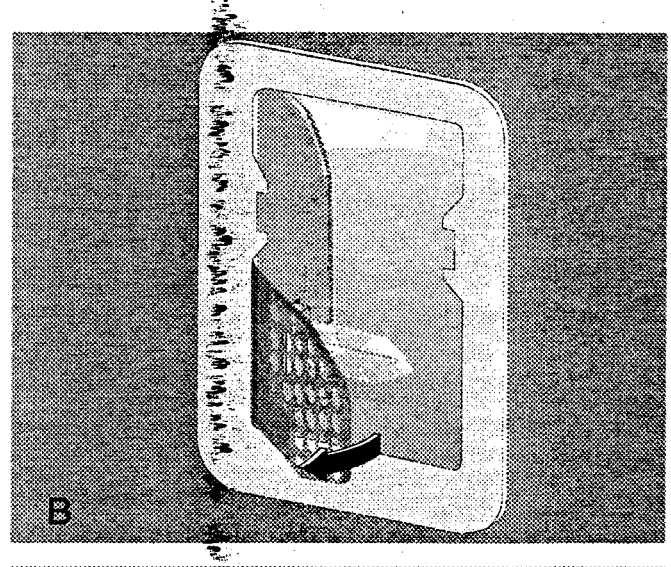


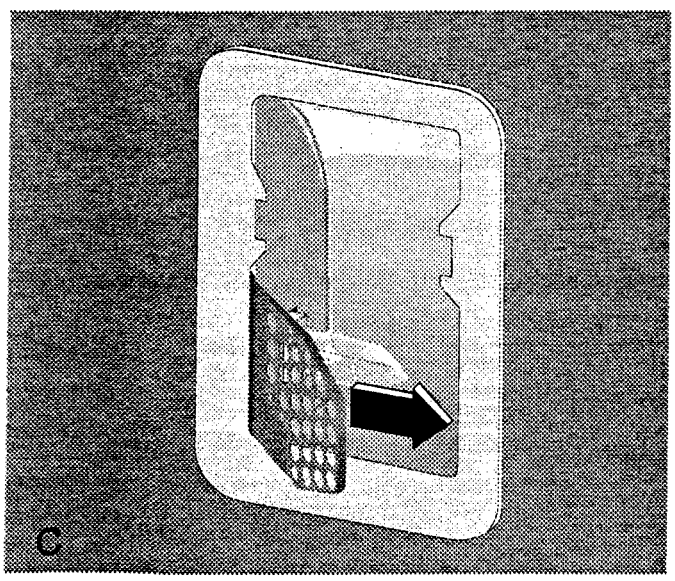


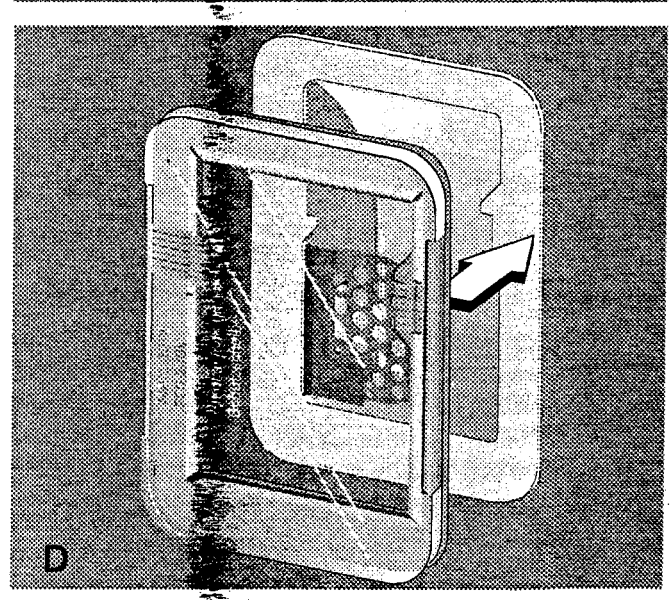


Lado direito







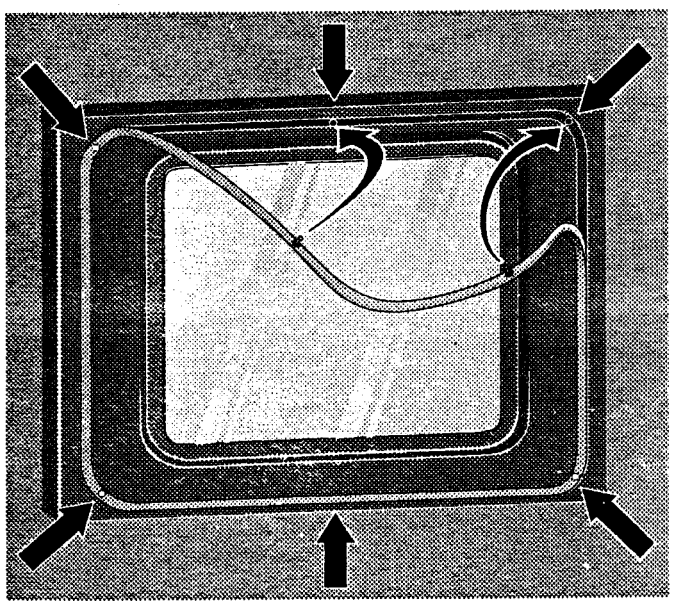


Continuação na página seguinte

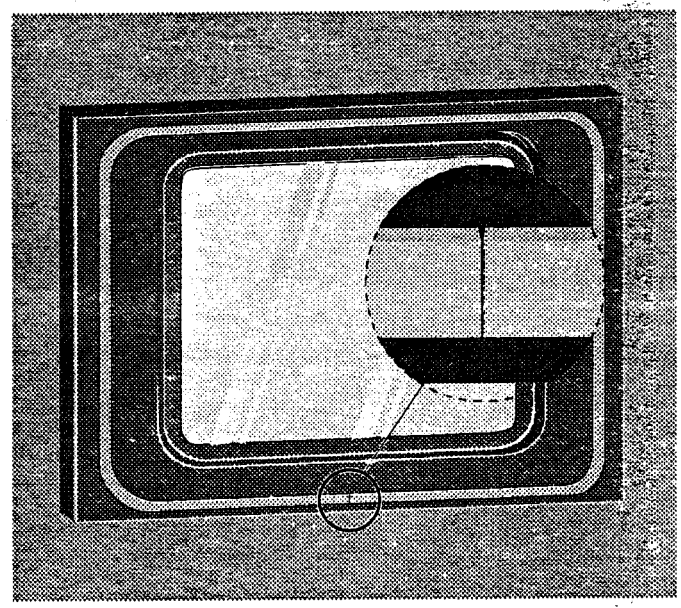
Substituir a vedação da porta

Se a vedação da porta estiver defeituosa poderá ser substituida. As vedações de reposição podem ser adquiridas na sua assistência técnica. Por favor indique o número E e o número FD do seu aparelho.

Na porta estão fixados 6 ganchos. Estes são enganchados na porta.



Nota:
O ponto de junção na vedação da porta em baixo no meio é condicionado tecnicamente.



Reparação

Se os conselhos não lhe tiverem servido de ajuda, o serviço de assistência técnica está à sua disposição.
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o seu aparelho for consertado indevidamente, pode expor-se a graves perigos. Na lista telefónica encontra-se o endereço e o número de telefone do serviço de assistência técnica mais próximo. Os centros de assistência técnica indicados, também lhe poderão nomear, de bom grado, o serviço de assistência mais próximo da sua casa.

Indique sempre ao serviço de assistência técnica o número do produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de características com os números torna-se visível depois do carro do forno ter sido puxado totalmente para fora. Para que não tenha que procurar muito, em caso de avaria, anote já aqui os dados do seu aparelho.

E-Nº	FD